

النظــرى والعمــلى

نظيرة نيقولا

خريجة كلية جلوستر بانجلترا
والمفتشة العامة بوزارة التربية والتعليم

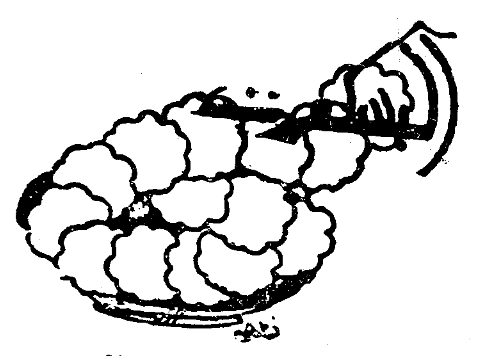
بهية عثمان

خريجة كلية بردج هوس بانجلترا
والمفتشة العامة بوزارة التربية والتعليم

الطبعة الثالثة عشرة المعدلة

١٩٨١





فى عمل البسكوت والكعك يجب مراعاة تحضير الآتى :

١ — إيقاد النار « الفرن » تجهيز الصوانى والقوالب والمقادير اللازمة للعمل .

٢ — البدء فى العمل فى مكان بارد حتى يتيسر لنا عمل عجينة جيدة خفيفة متوسطة الليونة.

وترمى الشروط السابقة إلى سرعة العمل وإدخال البسكوت والكعك الفرن بسرعة قبل أن يقل مفعول الخميرة لتسرب جزء من غاز ثانى أكسيد الكربون الذى يعمل على رفع العجينة وخفتها .

والبسكوت أصناف متعددة . ولعمله ثلاث طرق أساسية.

أولا — الطريقة البسيطة

وفيها تكون كمية المادة الدهنية المستعملة لا تزيد على نصف مقدار الدقيق .

طريقة العمل :

١ — ينخل الدقيق والخميرة معاً .

٢ — يفرك السمن أو الزبد بأطراف الأصابع إلى أن يخلط تماما فى الدقيق مع ملاحظة رفع الأيدى فى الهواء فى أثناء الفرك .

٣ — تضاف بقية المقادير الجافة للخليط السابق « السكر » مسحوق شيكولاتة ـ كاكاو ـ قرفة ـ زنجبيل .

٤ — تعمل حفرة فى الوسط ويمزج الجميع بالسائل « البيض أو اللبن أو الماء » حتى تتكون عجينة يابسة نوعا .

٥ — تبسط العجينة بالنشابة إلى أن تصير رقيقة « على حسب الطلب » ، ثم تقطع أشكالا وتخبز

بسكوت القرفة

المقادير :

¼ كيلو دقيق
⅛ كيلو زبد (٣ ملاعق) أو ملعقتان سمن
٣ ملاعق سكر بودرة (⅛ ك)
بيضة ، قليل من اللبن إذا احتاج الأمر
ملعقة شاى كبيرة من مسحوق القرفة
⅛ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

للتجميل : حلوى الماء الملونة (ص ٦٠٥) ، كريز مسكر . مربى الفراولا أو المشمش

الطريقة :

١ — تعمل العجينة بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٥٦) ، ثم تفرد وتقطع دوائر وتخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة .

٢ — يترك البسكوت حتى يبرد ثم يبسط طبقة خفيفة من من المربى على بسكوتة وتلصق بالأخرى .

٣ — يوضع قليل من حلوى الماء الملونة فى الوسط وتوضع قطعة صغيرة من الكريز بوسطها قبل أن تجف .

بسكوت القرفة بالسمسم

المقادير : كمقادير بسكوت القرفة السابق ، غير أن البسكوت يجمل سطحه بالبيض والسمسم الأبيض .

الطريقة :

١ — تشكل العجينة حلقات صغيرة مجوفة يدهن وجهها بالبيض ثم يغطى بالسمسم .

٢ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ : ١٥ دقيقة .

بسكوت اللوز (رقم ١)

المقادير : ملء ٤ ملاعق دقيق ، ملعقتان من زبد أو سمن ، مح (صفار) بيضة ، عصير ليمون ملعقة كبيرة سكر ، وماء بارد للعجن .

للشكلة: بياض بيضتين ، قليل من الفانليا ، ملعقتان من سكر بودرة ، لوز مفرى ناعم لتكوين عجينة لينة نوعا .

الطريقة :

١ — يعمل البسكويت بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٥٦) .
٢ — يفرد ويقطع دوائر صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحد قليل من الشكلمة .
٣ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة .

بسكوت اللوز (رقم ٢)

المقادير :

¼ كيلو دقيق ⅛ كيلو زبد	مح (صفار) بيض للعجن	لوز مفرى غليظ أو أنصاف
مل٢٠ ملعقه من سكر بودرة	بياض بيض لدهن الوجه	(للتجميل)

الطريقة :

١ - يعمل بالطريقة البسيطة، ويفرد سمك ½ بوصة ، ويقطع أو يشف على حسب الرغبة
٢ - يدهن الوجه ببياض البيض ويرش السطح باللوز المفرى غليظا ،أو توضع نصف لوزة بوسط كل دائرة فى حالة تقطيعه مستديرات .
٣ - يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة .

بسكوت الأرز

المقادير :

٥ر٤ ملعقة كبيرة دقيق أبيض ، مح بيضة	ملعقتان من سكر بودرة
½١ ملعقة كبيرة دقيق الأرز، ¼ كيلو زبد	ملعقة كبيرة من لوز أو سودانى مفرى ناعم

الطريقة :

١ - يعمل البسكوت بالطريقه البسيطة (ص ٥٥٦) ، وإذا كانت العجينة يابسة جداً فيضاف إليها قليل من مح البيض .
٢ - تفرد العجينة بالنشابة سمك ½ سم وتقطع حلقات .

٣ — يخرم سطح الحلقات بالشوكة و توضع فى صينية مدهونة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ : ٣٠ دقيقة .

بسكوت الشوفان (رقم ١)

المقادير :

٤ ملاعق شوفان ناعم ٢ ½ ملعقة دقيق	من بيضة : بيضتين ١ ½ ملعقة سكر
٢ ½ ملعقة زبد . ذرة ملح	½ ملعقة شاى من خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٥٦) .

٢ — تفرد على لوحة مرشوشة بالدقيق سمك ⅛ بوصة.

٣ — تقطع مربعات أو مستديرات و توضع على صينية مدهونه

٤ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٠ : ١٥ دقيقة .

بسكوت الشوفان (رقم ٢)

المقادير :

٧ ملاعق دقيق ٤٠ ملاعق شوفان ناعم	ملعقتان كبيرتان من عسل أفرنكى
ملعقتان كبيرتان من سكر أحمر	مضاف إليهما ملعقة كبيرة من ماء مغلى
¼ ملعقة شاى من بهار أفرنكى	ملعقة شاى من بيكنج بودر

الطريقة :

١ — تعمل العجينة بالطريقة البسيطة (٥٥٦) .

٢ — تقطع قطعاً بحجم الجوز و تكور ثم توضع فى صينية و تضغط قليلا .

٣ — توضع قطعة من اللارنج المسكر أو لوزة مقشورة متوسط كل واحدة و تضغط.

٤ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ½ ساعة .

بسكوت الزنجبيل

المقادير :

¼ كيلو دقيق، ٢½ ملعقة زبد ١½ ملعقة سكر	٣ ملاعق شاى مسطحة زنجبيل بودرة
ملعقة شاى من خميرة بيكنج بودر	ملعقتان كبيرتان من عسل Treacle يدفأ قليلا

الطريقة :

١ — يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة (ص ٥٥٦) ويعجن بالعسل الدافىء .

٢ — تفرد العجينة بالنشابة وتقطع ، أو تشكل بحجم عين الجمل كما فى بسكوت الشوفان رقم ٢ تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٠ : ٢٠

بسكوت جوز الهند

المقادير :

٨٠ مل ملاعق دقيق، ٣ ملاعق زبد أو ملعقتان سمن	٤ ملاعق سكر . مح ٣ بيضات للعجن
ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر	٤ ملاعق جوز هند مقشور . قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ — يعمل البسكوت بالطريقة البسيطة (ص٥٥٦) ، و تفرد العجينة سمك ½ سم و أشكالا على حسب الرغبة . يدهن الوجه ببياض البيض ويرش بجوز الهند

٢ — يخبز فى فرن حار نوعاً من ٢٠ : ٣٠ دقيقة .

بتون ساليه ، بسكوت بالكمون ،

المقادير :

¾ كيلو دقيق . ملح ـ كمون	ملعقتان شاى خميرة بيكنج بودر
¾ كيلو سمن . بيضتان	كوب لبن للعجن سمسم وكمون للوجه

الطريقة :

١ — تعمل العجينة بالطريقة البسيطة (ص٥٥٦) .

٢ — تشكل أصابع مستطيلة متساوية ويدهن وجهها باللبن أو البيض ثم يرش الوجه بالسمسم فقط أو بالكمون فقط أو بكليهما ، يخبز فى فرن متوسط الحرارة .

بسكوت مملح بالبطاطس

المقادير .

¾ كيلو دقيق ، ملعقة شاى من ملح	ملعقة كبيرة من كمون ناعم
½ كيلو بطاطس مسلوق مفرى ناعماً	مع ٣ بيضات
١½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر	كوب سمن سائح

الطريقة .

١ — ينخل الدقيق والملح والخميرة ويضاف إليه الكمون .

٢ — يضاف السمن السائح للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع (طريقة بسيطة) صفحة ٥٥٦ .

٣ — يضاف البطاطس ويخلط الجميع جيداً . يعجن بمح البيض عجينة يابسة .

٤ — تفرد العجينة سمك ½ سم وتقطع مستديرات صغيرة أو أصابع كالبتون ساليه وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .

شورت برد Short Bread

المقادير :

(رقم ١)	(رقم ٢)	(رقم ٣)
٤ ملعقة كبيرة دقيق	مل، ٣ ملاعق كبيرة دقيق (ك)	¼ كيلو زبد
١½ ملعقة كبيرة مسحوق الأرز	« « « مسحوق الأرز	⅛ كيلو زبد
٤½ قطع من الزبد بحجم البيضة	٣ قطع من الزبد بحجم البيضة (⅛ ك)	١½ ملعقة سكر
٤ ملاعق كبيرة مسطحة لوز مفرى	١½ ملعقة كبيرة سكر بودر	
ملعقتان كبيرتان سكر بودرة	ذرة من بيكربونات الصوديوم	

الطريقة :

١ — تخلط المقادير الجافة (عدا اللوز) وتنخل ثم يضاف إليها اللوز كما فى المقدار رقم ١

٢ — تعصر الزبد فى شاشة ثم تضاف المقادير الجافة وتدعك معها جيداً حتى تتكون عجينة يابسة وتلت باليد جيداً حتى تنعم .
٣ — تقسم العجينة قسمين ويبسط كل قسم مستديراً باليد على صيلية فرن سمك ٢سم.
٤ — يخرم الوجه وتزخرف الحوافى بالشوكة وتترك العجينة بالصيلية مدة ½ ساعة .
٥ — تزج فى فرن متوسط الحرارة من ٢٠ : ٤٠ دقيقة .

بسكوت الجبن

المقادير :

ملء ٢ ملعقة كبيرة دقيق قطعة من الزبد بحجم البيضة
٤ ملاعق كبيرة مسطحة جبن رومى مبشور
مح بيضة : بيضتين ، ملح ـ فلفل أحمر
½ ملعقة شاى من مستردة بودرة

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٥٦) ثم تفرد العجينة سمك ⅛ بوصة .
٢ — تقطع دوائر صغيرة نوعا بالمقاطع ويخرم وجهها أو تقطع كعيدان الكبريت ثم تعمل بعض من الحلقات المستديرة المجوفة الوسط (كمك) .
٣ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

طرق التقديم :

١ — تعمل مجاميع من عيدان البسكوت وتوضع كل مجموعة بداخل حلقة وترص فى صحن على ورقة وترتب وتجمل بالمقدونس .
٢ — تجمل الحلقات المستديرة بقليل من أحد الأصناف الآتية :
(أ) ½ كوب كريمة مخفوقة تضاف إليها ملعقة كبيرة من جبن رومى مبشور .
(ب) ½ كوب كريمة مخفوقة تضاف إليها ملعقة حلو من جبن رومى مبشور وملعقة حلو من كرفس أبيض مفرى ناعماً .

الطريقة : يوضع الخليط المختار على البسكوت بملعقة صغيرة بشكل هرمى ويجمل بورقة صغيرة من المقدونس أو الكرفس أو يضغط الخليط على البسكوت باستعمال بلبلة منقوشة على هيئة وردة وتجمل بورقة أو عرق مقدونس صغير .

بسكوت بالأنشوجة

الطريقة: كمقادير بسكوت الجبن السابق ويستبدل بالمستردة نصف ملعقة شاى من روح الأنشوجة « تشترى فى زجاجات Ancrovy Essence »

الطريقة:

١ — كالسابقة، غير أن العجينة المفرودة تقطع دوائر فقط .
٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ثم تبرد وتجمل بالطريقة الآتية :
(ا) يجمل السطح بوردة أو بشرائط من حشو البيض بالأنشوجة (صفحة ٤١٧)
(ب) يجمل السطح بخلط من السردين المهروك بالزبد والمقدونس ، فيوضع الخليط بملعقة صغيرة بشكل هرمى ويجمل بالمقدونس .

بسكوتات باللبن

تعجن هذه الأنواع باللبن ، أو الكريمة ، ويستغنى حينئذ عن استعمال البيض وهذه الأنواع صالحة للأفراد الممنوع عنهم أكل البيض .

بسكوت باللبن

المقادير: ٣ ملاعق كبيرة دقيق . ملعقة كبيرة مسطحة زبد . $\frac{1}{4}$ كوب لبن . $\frac{1}{2}$ ملعقة شاى من خميرة بيكنج بودر . ذرة ملح .

الطريقة:

١ — تنخل المقادير الجافة ، يسيح الزبد ويضاف إليه اللبن .

٢ — يعجن الدقيق عجينة ناعمة يابسة .

٣ — تفرد على لوح مرشوش بالدقيق سمك $\frac{1}{8}$ بوصة ثم تخرم بشوكة .

٤ — تقطع دوائر وتوضع على صينية مدهونة .

٥ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ دقيقة .

بسكوت بالكريمة

المقادير : ¼ كيلو دقيق ، من ١ : ١½ ملعقة كبيرة زبد قليل من الملح ، كريمة للعجن

الطريقة :

١ — ينخل الدقيق ويضاف إليه الملح .

٢ — تفرك الزبد فى الدقيق (طريقة بسيطة) ص ٥٥٦

٣ — يعجن بالكريمة عجينة يابسة . تلت العجينة جيداً مدة ٥ دقائق .

٤ — يفرد رفيعاً ويخرم سطحها بشوكة ثم تقطع دوائر .

٥ — توضع على صينية ساخنة ويخبز فى فرن حار .

ملحوظة : يقدم هذا النوع عادة مع الجبن فى نهاية قائمة الطعام .

بسكوت السمسم

المقادير : ملء ٣ ملاعق كبيرة دقيق (⅛ ك) ، ملعقة كبيرة مسطحة سمن ، ملعقة كبيرة سكر ناعم ، سمسم للوجه ¼ ملعقة شاى من كربونات النوشادر ، ¼ كوب لبن حليب ، فانيليا .

الطريقة :

١ — ينخل الدقيق ، يذاب السكر فى اللبن ، وتضاف إليه كربونات النوشادر ويقلب جيداً ، وتضاف الفانيليا .

٢ — يعجن اللبن بالدقيق عجينة متوسطة الليونة .

٣ — يسخن السمن بشرط ألا يقدح ، ويضاف للعجينة وتعجن ثانياً .

٤ — تقطع العجينة قطعاً متساوية وتشكل كالإصبع وتدحرج على السمسم .

٥ — توضع على صينية مدهونة بالسمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج

ثانياً — الطريقة الدسمة

طريقة العمل .

١ — يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب .

٢ — يضاف إليه السكر الناعم ويرب جيداً حتى يصير كالقشدة .

٣ — يضاف السائل الممزوج بالفانيليا والدقيق الممزوج بالخميرة بالتبادل إلى أن ينتهى مقدار الدقيق وتتكون عجينة يابسة .

٤ — تبسط بالنشابة كالطريقة السابقة وتقطع على حسب الطلب ثم تخبز .

الخبز : يخبز البسكوت عادة فى فرن حار مدة قصيرة .

بسكوت الليمون

المقادير :

¼ كيلو دقيق (مل٠٦ملاعق)	٣ ملاعق كبيرة سكر (⅛ك)	قليل من البهار الأفرنجى
⅛ كيلو زبد أو سمن	بيضة كبيرة ، بشر (قشر) ليمونة	(ويمكن الاستغناء عنه)

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة السابقة ويجب أن تكون العجينة يابسة صالحة للفرد .

٢ — يفرد سمك ½سم ويقطع بالمقاطع أو يبرم ويشكل على هيئة عجينة أو على حسب الرغبة

٣ — يدهن الوجه بالبيض ويخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٠ : ١٥ دقيقة حتى ينضج ويحمر لونه نوعاً .

بسكوت الزنجبيل

المقادير :

¼ كيلو دقيق (٦ ملاعق)	⅛ كيلو سكر ناعم (٣ملاعق)	ذرة ملح
⅛ كيلو زبد أو سمن	ملعقة شاى مسحوق الزنجبيل	بيضة كبيرة

الطريقة :

١ — يعمل البسكوت بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٥٤) وتفرد العجينة بالنشابة سمك ¼ بوصة ويخرم سطحها قليلا .

٢ — تقطع مستديرات مشرشرة الحافة أو سادة ويخبز فى فرن متوسط الحرارة أو يقطع بعضها دوائر وبعضها حلقات ، وبعد الخبز والتبريد يوضع قليل من المربى وسط المستدير وتغطى الحلقة لتظهر المربى ثم يرش السطح الباقى بقليل من السكر الناعم

بسكوت بالبهار

المقادير :

١/٤ كيلو دقيق	بشر ليمونة	بيضة أو بيضتان
١/٨ كيلو زبد	١/٨ كيلو سكر (٣ ملاعق)	١/٢ ملعقة شاى بهار أفرنكى

الطريقة :

٢ — يعمل بالطريقة الدسمة (ص ٥٦٤) تفرد العجينة وتقطع دوائر أو أشكال مختلفة .

٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٠ : ١٥ دقيقة .

بسكوت الشيكولاتة

المقادير :

١/٤ كيلو دقيق	٤ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاتة مبشورة
٤ قطع من الزبد بحجم البيضة بيضة واحدة .	٣ ملاعق سكر ناعم (١/٨ كيلو)

الحشو : مربى أو مربى وعين جمل مفرى .

التغطية : تغطى بحلوى الشيكولاتة (٦٠٥ أو ٦٠٧) .

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (ص ٥٦٤) وتفرد وتقطع دوائر وتخبز فى فرن متوسطة الحرارة ، ثم توضع على منخل حتى تبرد .

٢ — تغطى بسكوتة بطبقة من الحشو ثم تغطى بالأخرى .

٣ — يغطى السطح بحلوى الشيكولاتة ويزخرف بقطعة عين جمل وانجيلكا .

بسكوت الأرز

المقادير :

٣ ملاعق دقيق (١/٨ كيلو)	٣ قطع من الزبد بحجم البيضة أو ملعقتان سمن	بيضة
٣ ملاعق مسحوق الأرز ١/٨ ك		٣ ملاعق سكر بودرة (١/٨ ك) قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (ص ٥٦٤) ويفرد سمك ¼ بوصة ثم يخرم السطح بشوكة
٢ — يقطع بالمقاطع مستديرات وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .

بسكوت لانكشير

المقادير :

ملعقتان كبيرتان من الدقيق
ملعقتان من سكر ناعم قطعتان
من الزبد بحجم البيضة ـ بيضة واحدة
ملعقتان كبيرتلن مسحوق الأرز أو كورن فلور
Corn Flour . قليل من الفانيليا
¼ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٦٤) ويشكل قطعاً بحجم البندقة ويضغط عليها قليلا .

٢ — يخبز فى فرن هادىء ، ثم يترك حتى يبرد .

٢ — يلصق كل اثنين بالمربى ويمكن تجميل الحوافى بالفستق المفرى .

بتى فور

المقادير :

½ كوب سمن
¾ كوب سكر ناعم
كوبان من دقيق
بيضتان
ملعقةشاى خميرة بيكنج بودر
فانيليا

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (٥٦٤) ، ويشكل على حسب الرغبة ويخبز فى فرن متوسط الحرارة :

٢ — يزخرف باستعمال حلوى الشيكولاتة والفستق المفرى .

بتى فور بالشيكولاتة

المقادير : كمقادير البتى فور السابق بإضافة ملعقتين من الشيكولاتة البودرة أو ملعقة كا كاو لمقدار الدقيق .

الطريقة : كالبتى فور السابق .

الغريبـــة

المقادير : مقدار من السمن ½ مقدار من السكر الناعم ، مقداران من الدقيق ، أو على حسب الحاجة .

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة الدسمة (صفحة ٥٦٤) مع مراعاة دعك السمن جيدا حتى يبيض لونه ثم يضاف السكر .

٢ — يضاف الدقيق تدريجياً مع الاستمرار فى الدعك حتى تتكون عجينة يابسة .

٣ — تشكل على حسب الرغبة وتجمل باللوز والفستق وتخبز فى فرن هادىء .

أصابع أبو فروة

المقادير :

٤ ½ ملعقة كبيرة دقيق	٨ ملاعق أبو فروة مسلوق ومفرى ناعما
٤ ½ ملعقة زبد	٢ : ٣ بيضات
٣ ملاعق كبيرة سكر	بيض ، سكر سنترفيش للوجه

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٦٤) ويجب أن يكون الخليط فى النهاية يابسا يمكن فرده ، تفرد سمك ½ سم ويدهن الوجه بالبيض .

٢ — تقطع ٧×١ ½ سم ويرش سطحها بالسكر السنترفيش .

٣ — توضع فى صينية مدهونة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

بسكوت العيد

المقادير :

ملء ١٠ ملاعق كبيرة دقيق	مح بيضتين ٤ ملاعق كبيرة مسطحة
٧ قطع من الزبد بحجم البيضة	زبيب بناتى ذرة من العصفر منقوعة فى
٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم	ملعقة كبيرة من ماء الورد

الطريقة :

١ — تعمل الطريقة الدسمة (صفحة٥٦٤) ويصفى ماء الورد من العصفر ويستعمل ويجب أن تكون العجينة فى النهاية يابسة يمكن فردها .

٢ — تفرد سمك ١ بوصة وتقطع أشكالا بقطاعة مشرشرة الحافة .

٣ — توضع على صينية مدهونة فى فرن هادىء من ١٠ : ١٥ دقيقة .

بسكوت الزبيب

المقادير :

½ كيلو دقيق	٤ ملاعق كبيرة مسطحة زبيب بناتى
٤ قطع من الزبد بحجم البيضة	٥ ملاعق كبيرة مسطحة لارنج
٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم	مفرى أو خليط منهما
مح بيضة أو بيضتين	

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٦٤)

٢ — يفرد سمك ½ بوصة ويقطع بالمقاطع أشكالا مختلفة

٣ — يوضع على صينية مدهونة ويزج فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ دقيقة

بسكوت الكورن فلور

المقادير :

ملء ٣ ملاعق كبيرة كورن فلور ذرة ملح	¼ ملعقة شاى بيكربونات صوديوم
ملء ٣ ملاعق كبيرة دقيق عادى ٢ ملعقة زبد	٣ ملاعق كبيرة لبن للعجن

الطريقة :

١ — يخلط الدقيق بالكورن فلور والبيكربونات والملح .
٢ — يخفق الزبد ثم يضاف إليه الدقيق تدريجاً مع التقليب الجيد .
٣ — تعجن باللبن لعجينة يابسة وتفرد سمك ½ بوصة ويخرم سطحها بالشوكة .
٤ — تقطع دوائر مربعة مجوفة الوسط وتوضع على صينية مدهونة .
٥ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

بسكوت بالمحلب

المقادير .

½ كيلو دقيق	¾ فنجان قهوة زيت
مل ٣ ملاعق كبيرة سكر بودرة	½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
٢ر٥ فنجان قهوة سمن . لبن للعجن	عدد ٣٠ حبة من المحلب مدقوقة ناعما

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٦٤)
٢ — يفرد ويقطع أشكالا مختلفة أو حلقات أو يبرم ويشكل أشكالا مختلفة على حسب الرغبة . يخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ دقيقة

ثالثا — الطريقة الأسفنجية

طريقة العمل :

١ — يضرب البيض جيداً مدة ٥ دقائق .
٢ — يضاف إليه السكر ويستمر فى الضرب حتى يصير المزيج ثخينا .
٣ — يضاف الدقيق بعد نخله وكذا المقادير الأخرى وتمزج بخفة متناهية .
٤ — يشكل على حسب الطلب ويخبز .

بسكوت اليانسون (رقم ١)

المقادير :

¼ كيلو دقيق	½ ملعقة شاى من خميرة بيكنج بودر
¼ كيلو سكر ناعم	½ » » » كربونات النوشادر
٨ بيضات	ملعقة شاى يانسون

الطريقة :

١ — يفصل المح من البياض ثم يضاف السكر إلى المح ويرب جيداً مع إضافة كربونات النوشادر .

٢ — ينخل الدقيق والخميرة ثم يضاف إليه اليانسون .

٣ — يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً

٤ — يضاف بياض البيض المتجمد والدقيق بالتبادل مع التقليب بخفة .

٥ — يصب فى صينية مدهونة ويساوى السطح تماماً ـ يخبز فى فرن حار .

٦ — تبرد الصينية تماماً ثم تقطع أصابع متساوية .

٧ — يعاد البسكوت المقطع فى فرن هادىء حتى يتقدد.

بسكوت اليانسون (رقم ٢)

المقادير :

¼ كيلو دقيق	ملعقتان شاى خميرة بيكنج	٤ بيضات
¼ كيلو سكر ناعم	بودر كوب زيت	ملعقة حلو يانسون

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الأسفنجية (٥٧٠) ثم تشكل العجينة على حسب

٢ — يدهن الوجه بالبيض أو يخبز فى فرن متوسط الحرارة .

بسكوت النوشادر (رقم ١)

المقادير :

ملعقة كبيرة من كربونات النوشادر المسحوقة	١٢ بيضة ، فانيليا
½ كيلو سكر ½ كيلو زبد سائح	دقيق للعجن (١¼ كيلو)

الطريقة : يعمل بالطريقة الأسفنجية (صفحة ٥٧٠) ويشكل على حسب الرغبة .

بسكوت النوشادر (رقم ٢)

المقادير :

¾ كيلو دقيق ⅛ كيلو سمن	ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
٥ بيضات . فانيليا	½ ملعقة شاى كربونات نوشادر
¼ كيلو سكر ناعم	قليل من اللبن ، إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — تضاف كربونات النوشادر للبيض ويخفق جيداً ثم يضاف السكر ويستمر فى الخفق حتى يغلظ قوامه .

٢ — ينخل الدقيق والخميرة .

٣ — يدعك السمن حتى يصير كالقشدة ويضاف إليه البيض المخفوق ويقلب جيداً .

٤ — يضاف الدقيق تدريجاً مع التقليب الجيد حتى تتكون عجينة يابسة ويضاف إليها قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .

٥ — يشكل البسكوت أشكالا على حسب الرغبة ، ويدهن الوجه بالبيض .

٦ — يوضع فى صينية مدهونة ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة .

بسكوت مارى

المقادير :

بيضتان . ٤ ملاعق لبن	٤ ملاعق زيت أو ملعقتان من زبد (٧٥جم)
حل. ٢ ملعقة كبيرة من سكر ناعم	ملعقة شاى صغيرة كربونات نوشادر دقيق

الطريقة:

١ — يرب البيض جيداً ويضاف إليه النوشادر ثم الزيت والفانيليا ، وإذا كان المستعمل زبداً يخفق جيداً ثم يضاف إلى البيض .

٢ — يضاف السكر ويخفق الخليط جيداً .

٣ — يضاف الدقيق تدريجاً حتى تتكون عجينة يابسة مع استعمال مقدار اللبن المذكور

٤ — تفرد العجينة سمك ½ سم ثم تقطع بالمقاطع الخاصة (مقاطع بسكوت مارى) أو تقطع مستديرات ويخرم الوجه على أبعاد ويوضع على صيلية مدهونة .

٥ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١٥ : ٢٠ دقيقة .

شكلمة اللوز

المقادير :

⅛ كيلو سكر ناعم	زلال ٢ ـ ٣ بيضات	كريز مسكر
⅛ كيلو لوز مطحون	فانيليا	أرز مسحوق لتغطية الصيلية

الطريقة:

١ — يخفق زلال البيض حتى يجمد تماما وتضاف إليه الفانيليا .

٢ — يخلط السكر مع اللوز خلطا تاما .

٣ — يضاف بياض البيض المخفوق تدريجاً لخليط السكر واللوز ويقلب الخليط بخفة حتى تتكون عجينة متماسكة لينة نوعا .

٤ — تدهن صيلية بالسمن ثم تغطى بطبقة من مسحوق الأرز .

٥ — يوضع الخليط فى كيس ذى أنبوبة منقوشة واسعة نوعا وتعمل منه أشكال زخرفية متباعدة . ويوضع بوسط كل واحدة قطعة من الكريز المسكر .

٦ — ترج فى فرن هادىء نوعا حتى يتم نضجها ويصفر لونها .

٧ — تترك فى الصيلية حتى تهدأ حرارتها ثم ترفع وتوضع على قاعدة سلك أو منخل بعيدا عن تيار الهواء حتى تبرد .

ملحوظة : تحفظ فى إناء مغطى لئلا تجف بتعرضها للهواء .

شكلمة جوز الهند

المقادير :

¼ كيلو جوز هند مبشور جاف	زلال ٤ بيضات . قليل من الفانيليا
¼ كيلو سكر ناعم	ملعقة كبيرة دقيق

الطريقة : تعمل كشكلمة اللوز السابقة .

المكرون Macaroons

المقادير :

¼ كيلو لوز مطحون	¼ كيلو سكر ناعم	قليل من الفانيليا
ملعقة كبيرة دقيق أرز	زلال ٣ - ٤ بيضات	لوز مقشور للتجميل

الطريقة :

١ — يرب الزلال قليلا وتضاف إليه المقادير الجافة . وتعجن عجينة يابسة .

٢ — تدهن صينية بالسمن ويرش بطبقة من مسحوق الأرز .

٣ — تشكل العجينة كرات صغيرة بحجم عين الجمل وتوضع فى الصينية المعدة بعيدة عن بعضها .

٤ — يدهن الوجه بالماء البارد وتلصق نصف لوزة أو قطعة من اللوز بوسط كل واحدة

٥ — تخبز فى فرن هادىء مدة ٢٠ : ٣٠ دقيقة .

٦ — يترك حتى يبرد نوعا ثم ينزع من الصينية .

بسكوت سافواى

المقادير : ٤ بيضات ½ ٤ ملعقة كبيرة سكر ناعم ، روح الليمون أو الفانيليا ¼ كيلو دقيق.

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الاسفنجية (صفحة ٥٧٠) .

٢ — ينخل الدقيق مرتين . ويضاف تدريجاً مع التقليب بخفة .

٣ — يوضع فى كيس ذى بلبلة سادة كالشريط ويضغط على صيلية (مدهونة ومرشوشة بمسحوق الأرز الناعم) على هيئة أصابع .

٤ — يخبز فى فرن حار ، مع ملاحظته جيداً ، لئلا يحترق .

ملحوظة : يستعمل هذا البسكوت لعمل الشالوت روس وبعض أصناف الحلوى الباردة ، كذا يقدم مع المثلجات .

الكعك

الكعك ثلاثة أنواع : ١ - بسيط ٢ - دسم ٣ - إسفنجى

أولا — الكعك البسيط

سمى كذلك لأن كمية المادة الدهنية أقل من نصف الدقيق .

المقدار الشائع استعماله :

¼ كيلو دقيق	١ : ٢ بيضتان	ملعقة شاى خميرة
مل ٢ : ٢ ملاعق كبيرة سكر	½ كيلو زبد ، لبن للعجن	(بيكنج بودر)

من ٢ : ٤ ملاعق فواكه مسكرة مقطعة مثل الزبيب واللارنج والزنجبيل والكريز الخ .
أو بهارات على حسب الرغبة مثل القرفة والكراوية والآنسون الخ .

الطريقة :

١ — ويجهز القالب كالآتى :

(ا) للكعك الصغير يدهن القالب بالسمن الدافىء .

(ب) للكعك الكبيرة يدهن القالب بالسمن الدافىء وتغطى جوانبه وقاعه بالورق المسمى بورق الزبد ويتبع فى تغطيته ما يأتى :

(١) تؤخذ قطعة من الورق يزيد طولها ٢ سم على طول جدران القالب وعرضها يزيد ٤ سم على ارتفاع الجدران .

(٢) تعمل ثنية عرضها ٢ سم فى أحد الجوانب الطويلة ويقص هذا الجزء بخطوط مائلة

متقاربة نوعاً ابتداء من الحافة الخارجية حتى الخط الناتج من الثنية .



(٣) تكسى الجدران بهذه الورقة التى يزيد ارتفاعها حينئذ ٢ سم على ارتفاع القالب ويكون الجزء المقصوص فيها متجها إلى أسفل ليساعد على سهولة ارتكازها

طريقة تغطية جدران القالب

(٤) يقاس القاع وتقص ورقة لتغطية

(٥) تدهن الجدران والقاع «الورق» ثانياً بالسمن الدافىء .

٢ - ينخل الدقيق والخميرة معاً .

٣ - يفرك الزبد فى الدقيق حتى يختفى وذلك باستعمال أطراف الأصابع.

٤ - تضاف المقادير الجافة «السكر الخ» ويمزج الجميع جيداً .

٥ - تعمل حفرة فى الوسط ويصب السائل «البيض واللبن» ويقلب جيدا حتى تتكون عجينة أشبه بالنقيطة اليابسة .

٦ - يصب الخليط فى القالب المعد بحيث لاتزيد الكمية على ثلثيه .



٧ - تخبز فى فرن حار مدة ١٠ دقائق لاترسب الفاكهة «فى حالة وجودها» ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج .

٨ - يقفل باب الفرن بخفة ولايفتح إلا قليلا ولايجوز فتحه مطلقاً قبل مضى العشر الدقائق الأولى .

٩ - يغطى سطح الكعك إذا أحمر وجهه قبل تمام نضجه بورقة مزدوجة مدهونة سمنا

طريقة قلب الكعك

١٠ - يختبر نضج الكعك بغرس سيخ من النحاس أو سكين رفيع فى أحد جوانبها

فإذا خرج دون أن يعلق به عجين دل ذلك على تمام نضجه — كذلك يلاحظ تماسك وسط الكعك مع إحداث صوت أجوف عند ضربها .

١١ — يقلب القالب على منخل أو قاعدة سلك ليبرد « الكعك » بضع دقائق ، ثم ينزع الورق ويترك بعيداً عن التيار الهوائى حتى يتم تبريده .

كعك الفاكهة

المقادير :

¼ كيلو دقيق ، ⅛ ك سكر ناعم (ملء ٣ ملاعق)	ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
⅛ كيلو زبد ، بيضة ولبن للعجن	⅛ كيلو فواكه مسكرة مفرية

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة البسيطة لعمل الكعك (صفحة ٥٧٥) .

٢ — يصب الخليط فى القالب المعد إلى ثلثيه (قالب طوله من ٦ : ٧ بوصات) .

٤ — يخبز فى فرن حار مدة ١٠ دقائق ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ويستغرق ذلك حوالى ساعة .

كعك بالزبيب

ككعك الفاكهة السابق ، ويستبدل بالفاكهة المسكرة الزبيب البناتى والدريلى .

كعك بالكراوية

المقادير :

ملء ٣ ملاعق كبيرة دقيق (٢٠٠ جرام) . ذرة ملح	بيضتان ¼ كوب لبن
ملء ٤ ملاعق كبيرة زبد (١١٥ — ١٥٠ جرام)	ملعقتان شاى من خميرة بيكنج بودر
⅛ ك سكر ناعم (ملء ٣ ملاعق كبيرة)	٣ ملاعق شاى كراوية

الطريقة :

يعمل الكعك بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٧٥) ويخبز حوالى ساعة فى فرن متوسط الحرارة .

كعك باليانسون

ككعك الكراوية باستبدال اليانسون بالكراوية .

كعك بالقرفة

ككعك الكراوية السابق باستبدال معلقتين شاى قرفة ناعمة بالكراوية .

كعك جوز الهند

ككعك الفاكهة (صفحة ٥٧٧) ويستبدل ٧٥ جرام من مبشور جوز الهند الجاف بمقدار الفاكهة .

الكعك الصخرى

المقادير :

النوع البسيط		النوع الراقى	
¼ كيلو دقيق	ملء ملعقة شاى	¼ كيلو دقيق	ملعقة كبيرة لارنج مسكر
ملعقتان كبيرتان من زبد	خميرة بيكنج بودر	٢ : ٣ ملاعق زبد	مفرى.ملء معلقة شاى خميرة
ملعقتان كبيرتان من سكر	لبن للعجن	٢ ملعقة كبيرة من	بيكنج بودر
٣ ملاعق كبيرة مسطحة		سكر ناعم ٣ ملاعق	بيضة مخفوقة جيداً
زبيب بناتى		مسطحة زبيب بناتى	

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة البسيطة لعمل الكعك (صفحة ٥٧٥) .

٢ — يعجن الكعك عجينة يابسة .

٣ — توضع العجينة على صينية مدهونة على هيئة أكوام متساوية فى الحجم أشبه بالصخرة ويساعد على ذلك استعمال الشوكة والملعقة (١٢ : ١٦ كعكة)

٤ — تخبز فى فرن حار جداً مدة . : ١٥ دقيقة .

المقادير : كمقدار الكعك الصخرى البسيط السابق ويستغنى عن الزبيب وتزاد المقادير الآتية : بيضة ، ملعقة مسطحة لارنج مسكر مفرى ، ½ ملعقة شاى روح ليمون .

الطريقة : كالكعك الصخرى وتشكل العجينة على هيئة الصخر .

كعك صخرى بالليمون

المقادير : كمقدار الكعك الصخرى البسيط السابق إلا أنه يستغنى عن الزبيب ويزاد المقادر الآتية : بشر ليمونة ، ٢ ملعقة كبيرة لوز مفرى غليظاً نوعا ، ٢ ملعقة كبيرة من ليمون مسكر مفرى ، ملء ملعقة حلو مسحوق الأرز ، بيضتان .

الطريقة : كالكعك الصخرى السابق .

الكعك الصخرى بجوز الهند

المقادير : كمقادير الكعك الصخرى البسيط السابق ويستغنى عن الزبيب والخميرة وتزاد المقادير الآتية :

¾ فنجان شاى متوسط جوز هند مبشور	½ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
بيضة ، معلقة كبيرة من لبن زبادى	½ ملعقة شاى كريم الطرطريك

الطريقة : كالكعك الصخرى (صفحة ٥٧٨) .

كعك بالمربى

المقادير :

½ كيلو دقيق ، ⅛ كيلو زبد	ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
٢ : ملاعق كبيرة سكر ناعم ، بيضتان	مربى العراولا — للحشو
ملعقة كبيرة من لبن	بياض بيض وسكر سنترفيش لتجميل الوجه

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة البسيطة لعمل الكعك (صفحة ٥٧٥) ويعجن لعجينة يابسة

٢ — تفرد العجينة ¼ بوصة وتقطع دوائر (حوالى ١٢ دائرة) .

٣ — يوضع مقدار ملعقة شاى من المربى بوسط الدوائر وتبل الحافه بالماء وتجمع الأطراف وتلصق .

٤ — يوضع الكعك على صينية مدهونة بحيث يكون سطحه الأملس لأعلى .

٥ — يبط الكعك ويدهن سطحه ببياض البيض ثم يرش السكر السنترفيش .

٦ — يعمل شقان أو ثلاثة شقوق خفيفة على السطح .
٧ — يزج الكعك فى فرن حار مدة ٢٠ دقيقة .

كمك بالكرملة

المقادير :

¼ كيلو دقيق
⅛ كيلو زبد (٣ ملاعق كبيرة)
½ كوب لبن ، بيضة
ملعقتان كبيرتان من سكر
¼ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
½ ملعقة شاى كريم الطرطريك
ملعقة كبيرة لارنج مسكر ، ⅛ كيلو زبيب دربلى ¼ ملعقة شاى قرفة أو مسحوق جوزة الطيب
ملعقة كبيرة ماء } كرملة
ملعقة كبيرة سكر } كرملة
سنترفيش

الطريقة :

١ — يخلط السكر السنترفيش مع معلقة كبيرة من الماء ويرفع على النار حتى يذوب ويحمر لونه (كرملة)
٢ — يضاف اللبن للكرملة ويقلب معها جيداً حتى يمتزجا ثم يخفق البيض جيداً ويضاف اللبن .
٣ — يفرك الزبد مع الدقيق ثم تضاف بقية المقادير عدا بيكربونات الصوديوم .
٤ — تذاب بيكربونات الصوديوم فى قليل من اللبن المخلوط بالكرملة بسرعة .
٥ — تعمل حفرة فى وسط الدقيق وتصب بها البيكربونات ثم باقى خليط اللبن وتعجن الكعكة لعجينة لينة .
٦ — تصب العجينة فى القالب المعد ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ساعة ونصف إلى ساعتين .

كمك الزنجبيل

½ كيلو دقيق
حوالى ¼ كيلو عسل أفرنكى
بيضتان ، ½ كوب لبن
½ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
⅛ كيلو سكر (٣ ملاعق كبيرة)
⅜ كيلو زبد
معلقة شاى زنجبيل ناعم ٢ ملعقة كبيرة زنجبيل مسكر مفرى

الطريقة:

١ — ينخل الدقيق والزنجبيل وبيكربونات الصوديوم .
٢ — يفرك الزبد فى الدقيق حتى يختفى ثم تضاف المقادير الجافة ويقلب الجميع جيداً
٣ — يضاف العسل والبيض للبن ويقلب الجميع جيداً .
٤ — يعجن باللبن ثم تخفق العجينة جيداً حتى تنعم تمام .
٥ — تصب فى صينية معد وتخبز .

كعك الزنجبيل بالفاكهة

المقادير :

٥ر٤ ملعقة كبيرة دقيق	٣ ملاعق كبيرة عسل أفرنجى	٢ ملعقة بندق مفرى غليظاً
٥ر١ ملعقة كبيرة زبد	٣ ملاعق فاكهة مسكرة	½ ملعقة شاى مسحوق الزنجبيل
ملعقة كبيرة سكر ، بيضتان	(كريز لارنج زنجبيل زبيب)	½ « « بهار أفرنجى

الطريقة:

١ — تعمل بالطريقة البسيطة (صفحة ٥٧٥) وتعجن بالبيض والعسل وتخفق العجينة جيداً ككعك الزنجبيل السابق .
٢ — تصب فى صينية معدة (٩ × ٦ برصة) . وتخبز فى فرن هادىء حتى تنضج .

كعك البرتقـــال

المقادير :

½ كيلو دقيق ، ٥ر٤ ملعقة كبيرة زبد (١٦٨ جرام)	٣ بيضات ، بشر وعصير برتقال
٣ - ٥ر٤ ملعقة كبيرة سكر	½ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم

المقادير :

١ — يفرك الزبد فى الدقيق ثم يضاف السكر والبشر .
٢ — تذاب البيكربونات فى ملعقة كبيرة من الماء وتصب فى حفرة بوسط الدقيق .

٣ — يخفق البيض جيداً ثم يضاف خليط الدقيق وتعجن ، وأخيراً يضاف عصير البرتقال ويقلب الخليط جيداً حتى ينعم .

٤ — تصب فى قالب معد وتخبز فى فرن متوسط الحرارة من ١½ — ٢ ساعة .

ملحوظة : يمكن تغطية هذه الكعكة فيما بعد بحلوى البرتقال بالزبد أو بالماء (ص ٦٠٧ ، ٦٠٦) وبتجميلها بفصوص البرتقال ، ويمكن أيضا شقها نصفين عرضا وحشوها بحشوة البرتقال (ص ٦٠٣) .

كعك الزبيب بدون بيض

المقادير :

½ كيلو دقيق عادى ، ¼ كيلو دقيق الأرز	حوالى ¼ كيلو زبد أو سمن
من ⅛ : ⅙ كيلو سكر ناعم	¼ كيلو زبيب دربلى وبناتى
٦ملاعق كبيرة مسطحة لوزمقرى،كوب لبن زبادى	عدد ١ من جوز الطيب (يبشر وتستعمل)
ملعقة حلو من عصير ليمون	½ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم

الطريقة :

١ — تضاف الصودا لعصير الليمون وتقلب ، ثم تضاف للبن يمزج جيداً .

٢ — يعمل الكعك بالطريقة البسيطة لعمل الكعك (صفحة ٥٧٥) ويعجن بخليط اللبن

٣ — يصب فى قالب كعك معد (طوله ٧ بوصات) ويخبز مدة ساعتين .

كعك بالعسل الأبيض بدون بيض

المقادير :

¼ كيلو دقيق ، ملعقتان من سمن	ملعقة كبيرة من عسل أبيض
ملعقتان كبيرتان من سكر ناعم	¼ ملعقة شاى مسحوق جوزة الطيب
٥ — ٦ ملاعق مسطحة من زبيب بناتى	½ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
٤ ملاعق مسطحة لارنج مسكر	ملعقة حلو خل ، ½ كوب لبن

الطريقة :

١ — يفرك السمن فى الدقيق حتى يختفى تماماً ثم تضاف بقية المقادير الجافة .
٢ — يدفأ اللبن ويضاف للعسل ويقلب جيداً ويترك الخليط حتى يبرد .
٣ — تذاب البيكربونات فى قليل من اللبن وتضاف للدقيق ويضاف الخل أيضاً .
٤ — يعجن بخليط اللبن عجينة لينة ناعمة .
٥ — تصب العجينة فى القالب المعد وتخبز فى فرن متوسط الحرارة من ساعة ونصف إلى ساعتين .

ثانياً — الكعك الدسم

يدخل تحت هذا القسم أنواع الكعك الدسمة ، وفيه تكون كمية الزبد والدقيق والسكر متساوية أو قريبة من ذلك ، على أنه لا يجوز مطلقاً أن تقل كمية الزبد عن نصف مقدار الدقيق . والبيض يكون عنصراً أساسياً فى هذا الخليط ، وبذا كثيراً ما يستغنى به عن إضافة أى سائل آخر . وكمية الخميرة المستعملة فى هذا النوع قليلة ، وقد يستغنى عنها فى بعض الأصناف .

المقدار الأساسى :

بيضتان ووزنهما من كل صنف آت : زبد . سكر ، دقيق ذرة من الخميرة .
وقد تضاف إليه الفاكهة وتختلف تبعاً لرقى النوع وتكون بنسبة ٤٠ : ١٠٠ جرام .
وتتنوع أصناف هذا المقدار كثيراً ، فمثلا :
١ — إذا أخذنا بدل نصف مقدار الدقيق دقيق الأرز سمى حينئذ كعك الأرز .
٢ — إذا أضيف مقدار ½ — ¾ فنجان شاى من جوز هند مبشور سميت بكعكة جوز الهند .

إذا أضيف مقدار ٥٠ — ٦٠ جرام من كريز مسكر سميت كعكة الكريز .

الطريقة :

١ — يجهز القالب كما فى الكعك البسيط (٥٧٥) .

يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب حتى يصير ليناً يضاف السكر المنخول ويستمر في الدعك جيدا حتى تصير بيضاء هشة أشبه بالكريمة المخفوقة .

٣ — تضاف بيضة « بدون رب » وملعقة كبيرة من دقيق منخول، ويستمر في التقليب إلى أن يمتزجا بالخليط جيدا .

٤ — تضاف بيضة ثانية وملعقة دقيق وهكذا حتى ينتهي المقدار مع الاحتفاظ بملعقة دقيق

٥ — تضاف الفاكهة وأخيرا الخميرة بعد خلطها بملعقة دقيق المتبقية وتخلط جيدا بالمزيج ويكون المزيج حينئذ قابلا للصب . يصب المزيج في القالب المعد .

٦ — تخبز في فرن متوسط الحرارة ، ويراعى في خبزها وتبريدها ماروعي في الكعك البسيط (صفحة ٥٧٥) .

كعك الفاكهة

المقادير :

¼ كيلو زبد	٣ ملاعق مسطحه فواكه مسكرة مقطعه
ملء ٥ ملاعق كبيرة من سكر ناعم	من ¼ — ½ كيلو زبيب مشكل
٥ بيضات كبيرة	٧٥ جرام من لوز مفرى ، ناعما
حوالي ½ كيلو دقيق (ملء ٩ ملاعق كبيرة)	لوز مقشر صحيح لتغطية الوجه
½ ملعقة شاي خميرة بيكنج بورد	لبن إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — يتبع في عملها الطريقة الدسمة لعمل الكعك (صفحة ٥٨٣) ، ثم تصب في القالب المعد لثلثيه . يغطى وجهها بنظام باللوز الصحيح المقشور أو رش الوجه باللوز المقطع غليظاً .

٢ — ترج في فرن حار مدة ١٠ دقائق ثم تهدأ الحرارة وتترك حتى تنضج حوالي ساعة ونصف ، مع تغطية الوجه بورقة مدهونة بالسمن حتى لا يحمر الوجه قبل نضج الكعكة .

كعك الكريز

المقادير :

(رقم ١)		(رقم ٢)	
¼ كيلو دقيق	بشر ليمونه	¼ كيلو دقيق	٤ ملاعق كبيرة كريز مسكر
⅛ كيلو دقيق الأرز	ملعقتان كبيرتان	٤ بيضات	مقطع
٥ بيضات	مسكرمقطع	حوال ¼ زبد	ملعقة شاى فانيليا
حوالى ¼ كيلو زبد	½ ملعقةشاى اخميرة	٥ر٤ملعقة كبيرة	½ ملعقة شاى خميرة
حوالى ¼ ك سكر ناعم	بيكنح بودر	سكر ناعم	بيكنج بودر
حوالى ¼ك كريز مسكر			

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة الدسمة (صفة ٥٨٣) فى المقدارين .
٢ — يصب الخليط فى القالب المعد بحيث يصل لثلثيه .
٣ — يزج فى فرن حار مدة ١٠ دقائق ثم تهدأ الحرارة وتتمم ككعك الفاكهة .

كعك الأرز

المقادير :

½ كيلو دقيق عادى	٥ر٤ ملعقة كبيرة زبد	٤ بيضات فانيليا ، ½ ملعقة
حوالى ¼ كيلو دقيق أرز	٥ر٤ ملعقة كبير سكر ناعم	شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) وتصب فى القالب المعد لثلثيه .
٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة طول المدة (١ ½ ساعة) .

كعك الشيكولاتة

المقادير :

(رقم ١)		(رقم ٢)	
حوالى ¼ ك دقيق ، ٤ بيضات	٢ ملعقة كبيرة مسطحة كاكاو	ملء ٣ ملاعق كبيرة دقيق	ملاعق كبير مسطحه شيكولاته
٥ر٤ ملعقة كبيرة زبد	(وتضاف للدقيق) ملعقة شاى	٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم	أو ملعقة كبيرة مسطحة كاكاو
٥ر٤ ملعقة كبيرة سكر ناعم	فانيليا . ملء ملعقة شاى	$\frac{1}{8}$ ك زبد (٣ ملاعق)	فانيليا ، ذرة ملح
٣ ملاعق كبيرة مسطحة	خميرة بيكنج بودر ، لبن	٢ — ٣ بيضات	ذرة خميرة بكينج بودر
شيكولاته بودرة أو	إذا احتاج الأمر		

الطريقة :

١ — تتبع الطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) لعمل الكعك فى المقدارين .
٢ — يخبز المقدار رقم ١ فى فرن متوسط الحرارة فى قالب واحد كبير معد (طوله ٦ بوصات)
٣ — يخبز المقدار رقم ٢ فى فرن متوسط الحرارة فى قوالب صغيرة مدهونة مدة ١٥ — ٢٠ دقيقة وبعد تبريدها تغطى بحلوى الشيكولاته أو حلوى الماء الملونه (ص ٦٠٥ أو ٦٠٧) .

كعك الجوز (عين الجمل)

المقادير :

ملء ٨ ملاعق كبيرة دقيق	٥ بيضات	½ كوب لبن
$\frac{1}{8}$ ك زبد (٣ ملاعق كبيرة)	٤ ملاعق كبيرة من جوز مفرى	ملء ملعقة شاى خميرة
حوالى ¼ كيلو سكر ناعم	½ ملعقة شاى فانليا	بيكنج بودر

الطريقة :

١ — يخلط الجوز المفرى مع الدقيق جيدا . يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣)
٢ — يصب الخليط فى قالب كعك معد ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١½ ساعة .

كعك جوز الهند

المقادير :

ملء ٥ ملاعق كبيره دقيق	٣ ملاعق كبيره سكر ناعم	ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
⅛ ك زبد (٣ ملاعق كبيره)	⅔ فنجان شاى جوز هند مبشور	½ كوب لبن ، ٣ بيضات

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفة ٥٨٣) وتوضع فى القالب المعد .

٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة من ساعة إلى نصف ساعة .

كعك اللوز

الطريقة :

ملء ٨ ملاعق كبيرة دقيق	حوالى ¼ ك سكر ناعم	حوالى ¼ ك زبيب بناتى ، ٥ بيضات
حوالى ¼ كيلو زبد	⅛ كيلو لوز مفرى	ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) وتخبز فى فرن حار مدة ١٠ دقائق ثم تهدأ الحرارة و تترك حتى تنضج مدة ساعتين .

كيكة الرخام

المقادير :

½ ٢ فنجان دقيق . فنجان سمن	ملعقتان شاى من	حوالى فنجان لبن
½ ١ فنجان سكر ناعم	خميرة بيكنج بودر	٤ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاته
بياض ٨ بيضات	ملعقة شاى فانيليا	بودره مذابة فى قليل من اللبن

الطريقة :

١ — يخفق الزبد مع السكر خفقاً تاماً (طريقة دسمة) ويضاف إليه اللبن الدافىء ، ثم بياض البيض المخفوق جامداً .

٢ — ينخل الدقيق والخميرة ويضاف للعجينة ويخلط الجميع بخفة .

٣ — يقسم الخليط نصفين وتضاف الشيكولاته المذابة لأحدهما .

٤ — يصب الخليط فى قالب معد (قطرة ٨ بوصة) فيوضع بضع ملاعق من اللون الأبيض ويليها بضع ملاعق من الشيكولاتة وهكذا حتى ينتهى المقدار .

تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج .

كعك القهوة

المقادير :

ملء ٥ ملاعق كبيرة دقيق	٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم	ملعقة كبيرة من روح القهوة
٥ ملاعق كبيرة زبد ($\frac{1}{8}$ك)	بيضتان	$\frac{3}{4}$ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) تصب فى صينية معدة قطرها ٦ بوصات .

٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة $\frac{1}{2}$ ساعة وتترك حتى تبرد .

٣ — تشق نصفين عرضا وتحشى بحلوى الزبد بالقهوة ويمكن تركها بدون حشو .

٤ — تجمل بحلوى القهوة (ينظر باب الحلوى Icing ص ٦٠٥ أو ٦٠٧) .

كعك البرتقال (رقم ١)

المقادير :

٤ بيضات ، بشر برتقالتين	وزن ٤ بيضات زبد
عصير من $\frac{1}{2}$ برتقالة - برتقاله	وزن ٤ بيضات سكر ناعم
ملء ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر	وزن ٤ بيضات دقيق

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) ويوضع البشر مع الزبد فى أثناء الخفق .

٢ — تصب فى صينية معدة قطرها ٦ بوصة . تخبز فى فرن متوسط الحرارة $\frac{1}{2}$ ساعة .

٣ — تترك حتى تبرد ويرش وجهها بالسكر وتقدم .

كعك البرتقال البسيط (رقم ٢)

المقادير :

ملء ٥ ملاعق كبيرة دقيق	٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم	بشر برتقالتين
٣ بيضات	٣ ملاعق كبيرة زبد ($\frac{1}{4}$ك)	$\frac{1}{2}$ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة : تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .

ملحوظة : يمكن تغطيتها بحلوى الماء بالبرتقال (ص ٦٠٦) ، وحينئذ يستعمل عصير البرتقال .

كعك ماديرا

المقادير :

النوع البسيط		النوع الراقى	
$\frac{1}{4}$ كيلو دقيق	ملعقة شاى خميرة	$\frac{1}{8}$ كيلو دقيق	١ ملعقة شاى خميرة
$\frac{1}{8}$ك زبد (٣ ملاعق)	بيكنج بودر	٤ر٥ ملعقة كبيرة زبد	بيكنج بودر
٤ر٥ ملعقة كبيرة سكر	بشر ليمونة	٤ر٥ ملعقة كبيرة	بشر ليمونة
٤ بيضات	شريحة من الليمون	سكر ناعم	شريحة من الليمون
	المسكر	٥ بيضات	المسكر

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٨٥٣) .

٢ — يرش الوجه بقليل من السكر الناعم وتخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ساعة إلى ساعة وربع ويوضع بوسط السطح شريحة من الليمون المسكر فى منتصف مدة النضج

فطير الذرة

المقادير :

كوب دقيق ذرة	٦ بيضات
$\frac{3}{4}$ كوب سكر ناعم	ملء ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
$\frac{1}{2}$ كوب سمن	قليل من الفانليا

الطريقة :

١ — يخفق الزبد مع السكر حتى تصير كالقشدة (طريقة دسمة)
٢ — يرب البيض جيداً جداً حتى يغلظ ثم تضاف إليه الفانيليا.
٣ — يضاف البيض المربوب إلى خليط السكر والسمن ويقلب الخليط جيداً مدة ٣ دقائق
٤ — تضاف الخميرة لدقيق الذرة وينخل .
٥ — يضاف الخليط السابق ويقلب معه بخفة متناهية .
٦ — يوضع الخليط فى صينية مدهونة جيداً بالسمن ويساوى السطح.
٧ — تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج . تقلب على منخل وتترك حتى تبرد .

كعك الملكة

المقادير :

مل‍ء ٥ ملاعق كبيرة دقيق ، ٣ بيضات
$\frac{1}{8}$ ك زبد ، $\frac{1}{8}$ ك سكر ناعم (٣ ملاعق)
$\frac{1}{2}$ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

٤ — ٦ ملاعق كبيرة مسطحة من زبيب بناتى
٤ — ٦ ملاعق كبيرة مسطحة لارنج مسكر
ملعقة لبن ، إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — تدهن قوالب صغيرة منقوشة بالسمن الدافىء .
٢ — تتبع الطريقة الدسمة لعمل الكعك (صفحة ٥٨٣) ويوزع خليط الكعك فى القوالب الصغيرة المدهونة بحيث يصل لمنتصفها .
٣ — ترص القوالب فى صينية وتزج فى فرن حار نوعا مدة ١٥ — ٢٠ دقيقة .

ملحوظة : يمكن وضع العجينة فى قالب كعك واحد بدلا من استعمال القوالب الصغيرة

كعك الورد

المقادير :

٣ ملاعق كبيرة مسحوق الأرز
مل‍ء ٢ ملعقة كبيرة من دقيق
قطعتان من الزبد بحجم البيضة
٢ — ٣ بيضات

٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم
$\frac{1}{2}$ ملعقة شاى خميرة بيكنج بورد
ملعقة حلو ماء ورد
قليل من اللون الأحمر « كتشنيل »

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) ويوضع فى قوالب مدهونة صغيرة كما فى كعك الملكة . أو يوضع فى أطباق من الورق الخاص غير مدهونة وترص هذه الأطباق على صينية مدهونة دهنا خفيفاً جداً بالسمن .

٢ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى ينضج ثم يترك حتى يبرد ويقدم كما هو بدون نزع أطباق الورق .

كعك الكورن فلور

المقادير :

مل ٥ ملعقة كبيرة وملعقة مسطحة كورن فلور
ملعقة كبيرة مسطحة دقيق عادى
٥ر١ ملعقة كبيرة زبد

٥ . ١ ملعقة كبيرة سكر ناعم ، ٣ بيضات
½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
½ ملعقة شاى فانيليا أو بشر ليمونة

الطريقة :

١ — يعمل بالطريقة الدسمة (٥٨٣) ويوضع فى صينية صغيرة معدة قطرها ٤ بوصات
٢ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٤٠ دقيقة . أو :
(أ) تدهن قوالب صغيرة بالسمن ثم ترش بطبقة من دقيق الأرز .
(ب) تملأ هذه القوالب لمنتصفها بالخليط ثم يرش السطح بالسكر الناعم .
(حـ) تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة .

كعك صغير بالجوز والقهوة

المقادير :

مل ٢٠ ملعقة كبيرة من دقيق
٤ قطع من الزبد فى حجم البيضة ٥ر٢ ملعقة كبيرة
سكر ناعم بيضتان

٢ ملعقة كبيرة مسطحة مسحوق الشيكولاتة
¼ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
١ ملعقة كبيرة مسطحة عين جمل مصرى امريكى

ملعقة كبيرة : ملعقتين كبيرتين من قهوة باردة ثقيلة
عين جمل | للتجميل

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) ويستعمل مح البيض فقط .

٢ — يخفق البياض حتى يجمد تماماً ثم يضاف أخيراً للخليط ويقلب معه بخفة .

٣ — توضع العجينة فى قوالب صغيرة مدهونة لثلثيها . ثم يرش الوجه بقليل من السكر الناعم . يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة .

٤ — تترك حتى تبرد ، ثم تلصق أنصاف عين الجمل بوسط كل ، بعد دهنها بقليل من المربى .

كعك الجوز بالشيكولاتة

ملء ٣ ملاعق كبيرة دقيق	٣ قطع من الزبد فى حجم البيضة	٣ بيضات
½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر	٦ ملاعق كبيرة مسطحة من شيكولاته مبشور	ملعقة شاى روح الفانيليا
	٥ ملاعق كبيرة سكر ناعم	حوالى ⅛ ك عين جمل مفرى

الطريقة :

١ — يخفق الزبد جيداً مع السكر حتى يصير كالقشدة .

٢ — تذاب الشيكولاتة فى قليل من اللبن وتضاف للزبد ويقلب معه جيداً .

٣ — يخفق البيض جيداً ويضاف للخليط السابق ويقلب معه جيداً .

٤ — ينخل الدقيق والخميرة ويضاف للخليط مع التقليب بخفة .

٥ — يصب الخليط فى صينية مستطيلة كصينية السويسرول مدهونة ويساوى السطح بخفة ويرش بعين الجمل المفرى غليظاً .

٦ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ½ ساعة ويترك فى الصينية حتى يبرد تماماً .

٧ — يقطع مربعات ويقدم على ورقة دنتيل .

كعكة عيد الميلاد Xmas Cake

المقادير :

النوع الراقى		النوع البسيط	
¼ كيلو دقيق	¼ كيلو فواكه مسكرة	ملء ٥ ملاعق كبيرة دقيق	٧٥ جرام من زبيب بناتى
¼ كيلو سكر ناعم	٦ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة سكر ناعم	بشر ليمونة
¼ كيلو زبد	مسطحة لوز مفرى	٤ ملاعق كبيرة زبد	٧٥ جرام خليط من فواكه
¼ كيلو زبيب أسود	ملعقة شاى بهار	٧٥ جرام من زبيب أسود	مسكرة وكريز
Currants	أفرنجى ٥-٦ بيضات	٧٥ جرام « « دربلى	٤ بيضات
¼ كيلو زبيب دربلى	قليل من اللبن		

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) .

٢ — توضع فى صينية معدة ويحسن تغطيتها بطبقتين من الورق المدهون ، ويكون قطر الصينية فى المقدار الأول الراقى ٩ بوصات ، وفى المقدار الثانى ٦ — ٧ بوصات.

٣ — تزج فى فرن حار من ١٠ — ١٥ دقيقة ، ثم تهدأ الحرارة وتترك حتى تنضج حوالى ٤ ساعات .

٤ — تترك حتى تهدأ حراراتها ثم تقلب وتترك حتى تبرد وتغطى بحلوى اللوز ثم بالحلوى الملكية (ص ٦٠٨ ، ٦٠٩) .

صينية قطرها ١٢ — ١٣ بوصة

المقادير :

كيلو من الدقيق	ملء ملعقة شاى زنجبيل ناعم	ملعقة كبيرة خميرة بيكنج بودر
كيلو من الزبد	ملء ملعقة حلو قرفة ناعمة	كوب كبير براندى ، ويمكن
كيلو من السكر	عدد ١ جوز طيب مبشور	استبدال اللبن به ، ٩ بيضات
بهارات متنوعة :	١٫٥ كيلو زبيب مشكل	¼ كيلو لارنج مسكر
ملء ملعقة حلو بهار أفرنكى	¼ كيلو لوز مفرى ناعماً	¼ كيلو ليمون مسكر

الطريقة :

١ — تكسى جدران الصينية بأربع طبقات من الورق المدهون بالسمن بدلا من طبقة واحدة (ينظر صفحة ٥٧٥) .

٢ — يكسى القاع بطبقتين من الورق المدهون ، ثم يوضع فوقه طبقة من العجين (½ كيلو دقيق معجون بالماء) و تغطى طبقة العجين بطبقتين من الورق المدهون .

٣ — تعمل الكعكة بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) وتوضع البهارات مع الزبد أثناء الخفق ، ويلاحظ خفق العجينة جيداً جداً مدة نصف ساعة قبل وضع الفاكهة المعده .

٤ — يوضع الخليط فى الصينية المعدة ويساوى السطح تماماً ثم يدهن بقليل من اللبن .

٥ — توضع الصينية على صاج به طبقة من الرمل .

٦ — تخبز فى فرن هادىء مدة ٤ ساعات على الأقل .

٧ — تترك لتهدأ مدة لا تقل عن ساعة ثم تقلب وتترك حتى تبرد وتجمل على حسب الذوق بحلوى اللوز ثم بالحلوى الملكية (ص ٦٠٨ ، ٦٠٩) .

ثالثاً الكعك الاسفنجى

سمى كذلك لانه خفيف كالأسفنج وفيه تكون كمية السكر إما مساوية لكمية الدقيق أو أكثر منها كما تكون فيه كمية البيض كبيرة وقلما تستعمل المادة الدهنية .

وعادة لا يستعمل فيه الخميرة ، لأنه يعتمد فى خفته على ضرب الخليط جيداً (الهواء) وكثرة البيض .

المقدار الاساسى : ٤ بيضات ووزنها من كل صنف آت : دقيق — سكر .

وقد تختلف الطريقة المتبعة فى عمل بعض هذه الأنواع ، وأغلبها معقد ولا يعطى نتيجة أحسن من الطريقة الآتية، التى يحسن إتباعها إلا إذا نوه فى بعض الأصناف باتباع طريقة أخرى

الطريقة : ١ — يجهز القالب أو الصينية كالآتى :

يدهن بالسمن الدافىء . دهنا جيداً ثم يرش بكمية متساوية « منخولة » من الدقيق والسكر الناعم ، أو دقيق الأرز والسكر ، ثم تقلب للتخلص من الخليط الزائد .

٢ — يضرب البيض بالمضرب مدة ٥ دقائق . يضاف السكر ويستمر فى الضرب حتى يصير المزيج سميكا ، ومما يساعد على سهولة القيام بهذه العملية وضع الإناء المحتوى .

على هذا الخليط فى إناء آخر أو سع منه يحتوى على ماء ساخن .

٣ — ترفع الإناء المحتوى على الخليط ويستمر فى الضرب حتى يبرد الخليط .

٤ — يضاف الدقيق بعد نخله ، وكذا المقادير الأخرى ويمزج بخفة متناهية .

٥ — يصب فى الوعاء المعد « القالب المدهون » يخبز فى فرن حار نوعاً ؛ ويتبع فى خبزه نفس النقط التى أتبعت فى الكعك السابق .

٦ — يقلب على منخل أو قاعدة سلك ويترك ليبرد تدريجاً وإلاصار الكعك ثقيلامبللا

الكعك الأسفنجى الصغير

المقادير : ٣ بيضات ، ملء ٢ ملعقة كبيرة وملعقة مسطحة سكر ناعم ، ملعقة حلو ابن بشر ليمون أو فانيليا ٢ ملعقة كبيرة دقيق .

الطريقة :

١ — تدهن قوالب كعك صغيرة (٨ — ٩ قوالب) بالسمن ثم تغطى بطبقة من مخلوط الدقيق والسكر الناعم (ينظر صفحة ٥٩٤) يعمل بالطريقة الأسفنجية (٥٩٤)

٢ — تملأ القوالب لمنتصفها بالخليط (وقد يرش السطح بخليط من الدقيق والسكر) .

٣ — تزج فى فرن حار نوعا مدة ١٥ دقيقة ، ثم تنزع من الفرن وتترك حتى تهدأ حرارتها نوعا .

٤ — تقلب على منخل أو قاعدة سلك و تترك بعيداً عن تيار الهواء .

ساندوتش الكعك الأسفنجى

رقم ١	رقم ٢	رقم ٣
٤ بيضات ٥ر٢ ملعقة كبيرة دقيق ٥ر٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم ، قليل من الفانيليا	٤ بيضات ، ٥ر٢ ملعقة كبيرة دقيق ½٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم ملعقة شاى خميرة بيكنج بورد قليل من الفانيليا أو بشر ليمون قطعة من الزبد فى حجم البيضة « وتسيح »	٤ بيضات ووزنها من كل صنف آت . ½ سكر ، دقيق ، زبد ½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ — يتبع فى عمله الطريقة الأسفنجية (صفحة ٥٩٤) ويضاف الزبد السائح فى المقدار رقم ٢ و٣ فى النهاية مع تقليبها بخفة .
٢ — يصب الخليط فى صينيتين معدتين قطر الواحدة ٦ : ٧ بوصات .
٣ — تخبز فى فرن حار مدة ١٠ دقائق وتنزع من الفرن وتترك حتى تهدأ قليلا .
٤ — يقلب على منخل أو قاعدة سلك وتترك حتى تبرد .
٥ — يوضع الحشو المطلوب على كعكة وتغطى بالثانية ويرش السطح بالسكر الناعم .

أنواع الحشو المستعمل :

١ — المربى
٢ — مربى يضاف إليها لوز وبندق محمص قليلا ومفرى غليظاً
٣ — حشوة القهوه (ص ٦٠٢) .
٤ — حشو اللوز (ص ٦٠٠)
٥ — حشوة الأناناس (٦٠٢)
٦ — حشوة الشيكولاتة (ص ٦٠٠)

كعك الملاك

المقادير :

زلال ٧ بيضات
ملعقة شاى فانيليا
١ كيلو سكر ناعم (ملء ٣ ملاعق)
٣ ملاعق دقيق نوع جيد
ملعقة شاى كريم الطرطريك

الطريقة :

١ — يرش قالب غير مدهون قطره ٦ بوصات بالدقيق .
٢ — ينخل الدقيق وكريم الطرطريك والسكر مرتين .
٣ — يخفق زلال البيض حتى يجمد تماماً وتضاف إليه الفانيليا .
٤ — يخلط خليط الدقيق ببياض البياض تدريجاً وبخفة
٥ — يصب الخليط فى القالب المعد ويخبز فى فرن هادىء من ٤٠ إلى ٦٠ دقيقة .
٦ — يرش الوجه بقليل من السكر الناعم وتقدم .

كعك الجنواز

يستعمل للجاتو والشارلوت روس والتريفل الخ

المقادير : ٤ بيضات كبيرة ، ٢ ملعقة كبيرة دقيق ٢½ ملعقة كبيرة زبد ، ٣ ملاعق كبيرة سكر ناعم .

الطريقة :

١ – تعمل بالطريقة الأسفنجية (صفحة ٥٩٤) يسيح الزبد ويضاف للخليط فى النهاية

٢ – يصب فى صينية معدة (١٢ × ٨ بوصات) ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١ ساعة .

كعك الجنواز بالشيكولاته

المقادير : ككعك الجنواز السابق بإضافة ٣ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاته ٤ ملاعق كبيرة مسطحة لوز مفرى .

الطريقة : تتبع الطريقة الأسفنجية (صفحة ٥٩٤) وتضاف الشيكولاته واللوز للبيض بعد خفقة وتقلب معه جيداً . ثم يتمم ككعك الجنواز السابق .

كعك الجنواز بالقهوة

المقادير : ككعك الجنواز السابق ويضاف إليها ملعقة روح قهوة .

الطريقة : تتبع الطريقة الأسفنجية (صفحة ٥٩٤) ويضاف روح القهوة لخليط البيض والسكر بعد خفقهما جيدا — يتم ككعك الحنوار السابق .

السويسرول

المقادير :

رقم ١		رقم ٢	
٣ بيضات	السكر دقيق	٣ بيضات	½ ملعقة شاى خميرة
وزن ٣ بيضات سكر	½ ملعقة شاى خميرة	٢½ ملعقة كبيرة سكر ناعم	بيكنج بودر
ناعم ، وزن ½ مقدار	بيكنج بودر	ملعقتان كبيرتان من دقيق	قطعة زبدة فى حجم البيضة تسيح

للحشو : ملعقتان كبيرتان من مربى

الطريقة :

١ — تدهن صينية (١٢×١٠ بوصة) بالسمن وتغطى بالورق ويدهن الورق ويرش قليلا بالدقيق . تتبع الطريقة الأسفنجية لعمل الكعك (صفحة ٥٩٤) .

٢ — يصب الخليط فى الصينية المعدة ويزج فى فرن حار مدة ٥ — ٧ دقائق .

٣ — تجهز ورقة مرشوشة بالسكر الناعم ويدفأ مقدار المربى .


شكل يبين طريقة لف السويسرول

٤ — تقلب الصينية على الورقة المرشوشة وتقطع الحواف بسرعة بسكين حادة ثم تفرد المربى الدافئة على السطح بسرعة مع ترك حوالى بوصة من الحواف بدون تغطية .

٥ — تلف بخفة على شكل أسطوانى وتلف فى الورقة وتترك حتى تبرد .

٦ — يرش سطحها بالسكر الناعم وتقدم صحيحة على دنتيل وقد تقطع دوائر .

سويسرول رقم (٣)

المقادير :

٤ بيضات	½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر	قليل من الفانيليا
ملء ٣ ملاعق كبيرة سكر	ملعقة كبيرة من ماء مغلى	ملعقتان كبيرتان من مربى الحشو
فنجان شاى من دقيق		

الطريقة :

١ — تجهز صينية (٢٢×١١) أو على ١٣×٩ بوصة إذا أريد عمل سويسرول سميك .

٢ — يفصل مح البيض عن البياض . يخفق المح جيدا جدا ، وتضاف الفانيليا

٣ — يخفق البياض حتى يجمد تماما .
٤ — تضاف الخميرة والدقيق المنخول والماء المغلى لصفار البيض ويقلب قليلا بخفة .
٥ — يضاف البياض المخفوق ويقلب الخليط بخفة حتى تمتزج المقادير بعضها ببعض مع المحافظة على خفة بياض البيض . يصب فى الصيلية المعدة ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة ، يتم كالسويسرول السابق .

سويسرول بالشيكولاتة

المقادير والطريقة : مقادير السويسرول السابقة رقم ٣، ويستبدل بملعقة من مقدار الدقيق ملعقة من مسحوق الشيكولاته . وتعمل كالسويسرول رقم ٣ .

فطيرة الذرة

المقادير :

٨ فناجين شاى دقيق ذرة (٩٠٠ جرام)
فنجان شاى سكر ناعم (٣٠٠ جرام)
٩ بيضات ، كوب سمن ، فانيليا
ملء ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
لبن للعجن (حوالى ½ كوب)

الطريقة :

١ — يرب البيض مدة ٥ دقائق ويضاف إليه السكر ويرب جيداً (طريقة إسفنجية) .
٢ — يخفق السمن على حدة حتى يصير كالقشدة كما فى عمل الغريبة .
٣ — يضاف السمن المخفوق لخليط البيض والسكر ويقلب جيداً .
٤ — تضاف الخميرة للدقيق وينخل .
٥ — يضاف الدقيق ويقلب بخفة متناهية حتى تتكون عجينة لينة نوعاً بإضافة ماتحتاج إليه من اللبن .
٦ — توضع فى صيلية مدهونة جيدا بالسمن وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .

الحشو المستعمل للبسكوت والكعك والتورت

يستعمل الحشو لكثير من أنواع الكعك والتورت البسيطة ليزيد فى قيمتها ونكهتها ويكسبها حسنا ـ فمثلا يمكن عمل تورت فخم باستعمال كعك إسفنجى بسيط وحشوه بنوع من الحشو ثم تغطيته على حسب الرغبة .

حشو اللوز

المقادير :

ملعقتا كبيرتان من لوز مقشر ناعم	ملعقة كبيرة من كريمة غليظة
ملعقتان كبيرتان من مربى المشمش المهروك	ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

تخلط المقادير بعضها ببعض وتستعمل .

حشو الشيكولاتة (رقم ١)

المقادير :

½ كوب كريمة ، ١ ملعقة لوز مطحون	ملء ٤ ملاعق كبيرة سكر حلوى (يشترى
٦ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاتة مبشورة	فى علب باسم Icing Sugar

الطريقة : تخفق الكريمة جيدا حتى تغلظ تضاف إليها بقية المقادير .

ملحوظة : تستعمل فى يومها لئلا تفسد .

حشو الشيكولاتة (رقم ٢)

المقادير :

ملء ملاعق كبيرة سكر علب Icing Sugar	٤ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاتة مبشورة
قطعتان من الزبد فى حجم البيضة	١ ½ ملعقة لبن ، قليل من الفانيليا السائلة

الطريقة :

١ — تذاب الشيكولاتة فى اللبن على نار هادئة جدا .

٢ — يخفق الزبد جيدا ثم يضاف السكر المنخول ويخفق جيدا حتى يبيض لونه وينعم تماما . ويضاف إليه الشيكولاتة المذابة الباردة والفانيليا مع التقليب حتى تصير الحشوة ناعمة .

حشو عين الجمل

المقادير :

٣ ملاعق عين جمل مفرى غليظاً	٣ ملاعق كبيرة من مربى المشمش
ملعقة لوز مفرى ناعما	ملعقة شاى فانيليا

الطريقة : تخلط جميع المقادير بعضها ببعض وتستعمل .

حشو الكستردة (رقم ١)

المقادير :

١ ½ كوب لبن	فانيليا	سكر للتحلية
بيضتان ومح بيضتين	ورقتا تنقال (جيلاتين)	ملء ملعقة حلو كورن فلور

الطريقة :

١ — يذاب الكورن فلور فى قليل من اللبن ويغلى باقى اللبن على النار ثم يضاف إليه الكورن فلور الممزوج جيدا مع التقليب - ويعاد على النار ثم ليغلى مدة ٥ دقائق

٢ — يبرد الخليط قليلا ويضاف إليه البيض المربوب خفيفا والسكر ويعاد تسخين الخليط على النار الهادئة حتى يغلظ بشرط ألا يغلى .

٣ — تضاف الفانيليا والتنقال المذاب فى قليل جدا من الماء الساخن للخليط ويقلب جيدا . يصفى الخليط بسرعة ويترك حتى يبرد ثم يستعمل للحشو .

حشو الكستردة (رقم ٢)

المقادير :

ملء كوب لبن ، مح ٣ بيضات	ملعقة كبيرة سكر ناعم
ملء ملعقة حلو كورن فلور	½ ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — يذاب الكورن فى قليل من اللبن ويضاف لباقى اللبن المغلى مع التقليب الجيد ثم يوضع على النار الهادئة مع التقليب مدة ٥ : ٧ دقائق .

٢ — يبرد الخليط قليلا ويضاف إليه البيض والسكر والفانيليا . ويعاد على النار الهادئة مع التقليب حتى يغلظ قوام الكستردة بشرط ألا تغلى .

٣ — تترك حتى تبرد وتستعمل للحشو بدلا من الكريمة .

ملحوظة : يمكن إضافة من ٣-٤ ملعقة كبيرة مسطحة فواكه مسكرة مقطعة إلى الكستردة

حشو الكستردة بالقوة

كحشوة الكستردة رقم ٢ بإضافة ٦ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاتة مذابة فى مقدار اللبن .

حشو الكستردة بالقهوه

كحشوة الكستردة رقم ٢ بإضافة ملعقة كبيرة من روح القهوة للبن بعد غليه .

حشو الأناناس

المقادير :

ملء كوب كسترده للحشو (رقم ٢)	ملعقة حلو كريمة مخفوقة
٢ ملعقة كبيره مسطحة أناناس مسكر مقطع	ملعقة شاى فتات كعك

قليل من روح الأناناس

الطريقة : تخلط المقادير بعضها ببعض وتستعمل .

حشوة الزنجبيل (رقم ١)

كحشو الأناناس باستعمال مقدار من الزنجبيل المسكر بدلا من الأناناس والاستغناء عن روح الأناناس بقليل من الزنجبيل الناعم .

حشوة الزنجبيل (رقم ٢)

المقادير : ملء ٤ ملاعق كبيرة سكر علب منخول ، قطعتان من الزبد فى حجم البيضة ٢ - ٣ ملاعق كبيره مسطحة زنجبيل مسكر مقطع رفيعاً .

الطريقة :

١ — تدعك الزبد جيدا ثم يضاف إليها السكر ويعاد خفقها حتى يبيض لون الخليط ويصير هاشاً ناعما .

٢ — يضاف إليه الزنجبيل المقطع ويقلب جيداً ويستعمل .

حشوة البرتقال

المقادير :

⅔ فنجان شاى سكر ناعم (١٠٠ جرام)	٦ ملاعق كبيرة فتات إسفنجى	بشر وعصر برتقال
مح بيضتين	قطعة من الزبد فى حجم البيضة	ملعقة شاى عصر ليمون

المقادير :

١ — يسيح الزبد ويضاف إليه البيض والسكر وبشر البرتقال يخفق جيداً على نار هادئة حتى يغلظ الخليط .

٢ — يرفع الإناء من على النار ويضاف إليه فتات الكعك عصير البرتقال والليمون ويقلب جيداً ، تبرد وتستعمل .

غطاء الكعك Icing

يغطى الكعك بمادة تعمل على تجميله وتحفظه من الجفاف وتسمى بغطاء الكعك icing

الملحوظات الواجب مراعاتها فى عمل غطاء الكعك :

١ — يجب أن تكون الآنية والأدوات المستعملة نظيفة جافة .

٢ — يفضل إستعمال نوع السكر المعروف باسم سكر الحلوى icing Sugar .

٣ — ينخل سكر الحلوى بمنخل حرير .

٤ — مراعاة الدقة فى أخذ المقادير تبعاً لنوع الغطاء

٥ — يجب أن تكون النكهة المستعملة خفيفة ملائمة .

٦ — يجب معرفة القوام الصحيح للغطاء سواء أكان لتغطية الكعك أم للتجميل .

٧ — يجب العدول عن أستعمال الألوان الزاهية لأنها تعطى الكعك منظراً غير حسن

مواد النكهة الواجب استعمالها : تستعمل الأنواع المجهزة كروح النعناع واللوز والليمون والبرتقال والمانجو ألخ ويجب أن تكون مركزة ومن أجود الأنواع ويجب استعمالها .

باحتراس : فيضاف كمية قليلة منها للحلوى باستعمال ملعقة صغيرة ويلاحظ تغطية الزجاجات عقب الاستعمال مباشرة ؛ لأن معظم هذه المواد طيارة ـ وهناك مواد نكهة أخرى كعصير الفاكهة الطبيعية والشيكولاتة وروح القهوة والقهوة المركزة والكاكاو الفانيليا .

المود الملونة :

Cheff ، يفضل استعمال الألوان النباتية . ولا يوجد من هذه الألوان سوى الألوان الأساسية ومنها يمكن تكون الألوان الأخرى ، فمثلا إذا خلط اللون الأحمر بالأزرق تكون اللون البنفسجى ، اللون الأحمر يكون اللون المشمشى والبرتقالى .

ويمكن استعمال بعض مواد النكهة كمواد ملونة كروح القهوة والشيكولاتة للحصول على اللون البيج والبنى الفاتح ألخ ...

للتجميل : تستعمل للتجميل أنواع عدة :

١ ـــ أنواع الفاكهة المسكرة مثل اللارنج الأخضر الصغيره ـــ الكريز .

٢ ـــ الأنجليكا (الكرفس المسكر) الزنجبيل المسكر .

٣ ـــ المكسرات ، كالبندق واللوز المحمص والفستق وجوز الهند .

٤ ـــ الفاكهة والمكسرات المغطاة بالكرملة مثل التفاح الصغير بالكرملة واللوز وعين الجمل بالكرملة .

٥ ـــ أزهار من السكر الملون كالبنفسج والورد .

٦ ـــ التجميل باستعمال بلبلة التجميل على اختلاف أشكالها لعمل أشكال زخرفية من الحلوى على حسب ونوع الكعك .

أنواع الغطاء المستعمل

ينقسم غطاء الكعك إلى الأقسام الرئيسية الاتية :

١ ـــ حلوى الماء أو جلاسيه Water Icing or Glacè

٢ ـــ حلوى الزبد Butter Icing .

٢ ـــ حلوى اللوز Almond paste .

٤ ـــ الحلوى الملكية Royel Icing .

٥ ـــ الحلوى الامريكية American Frosting .

أولا — حلوى الماء

المقادير :

½ كيلو سكر حلوى منخول
حوالى ٣ ملاعق شوربة ماء دافىء
نكهة ملائمة لنوع الكعك
لون على حسب الرغبة

الطريقة :

١ — ينخل سكر الحلوى . يضاف الماء الدافىء تدريجاً مع التقليب الجيد حتى يصير الخليط ناعماً ذا قوام غليظ يغطى ظهر الملعقة ويستمر فى التقليب حتى ينعم تماما ويمكن وضع الاناء المحتوى على الخليط على حمام مائى ، مع ملاحظة عدم ارتفاع حرارة الماء ، وإلا تعكر لون الحلوى وجفت .

حلوى الماء بالقهوة

المقادير : ¼ كيلو سكر حلوى ، قهوة مصفاة دافئة . أو روح القهوة مخففة بالماء الدافىء

الطريقة : تضاف القهوة تدريجاً للسكر مع التقليب حتى يغطى الخليط ظهر الملعقة ، ثم تدفأ قليلا على حمام مائى وتستعمل مباشرة .

ملحوظة : إذا زاد تسخين هذه الحلوى ذهب لمعانها وتشققت .

حلوى الماء بالشكولاتة

المقادير :

½ كيلو سكر حلوى
٦ ملاعق كبيرة مسطحة شيكولاتة غير محلاه مبشورة
حوالى ٣ ملاعق شوربة ماء
ملعقة كبيرة مسطحة زبد ، ½ ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — تذاب الشيكولاتة فى الماء على نار هادئة جداً ثم تترك حتى تصير دافئة .

٢ — يضاف السكر المنخول والفانيليا ويقلب الخليط جيدا على حمام مائى، ويجب ألا

يسخن حتى لا يتعكر لونه . يضاف الزبد وقليل من الماء إذا احتاج الأمر (حتى يغطى الخليط ظهر الملعقة) .

٣ – يستعمل بسرعة .

حلوى البرتقال

المقادير والطريقة : كحلوى الماء (صفحة ٦٠٥) باستعمال عصير برتقاله بدلا من الماء — وقليل من الماء الدافىء إذا احتاج الامر . تلون الحلوى باللون البرتقالى الفاتح .

حلوى الليمون

المقادير والطريقة : كحلوى الماء (صفحة ٦٠٥) باستعمال عصير ليمون وقليل من الماء الدافىء وتلون الحلوى باللون الأصفر .

طريقة تغطية الكعك بحلوى الماء

١ – توضع الكعكة على القاعدة السلك وبأسفلها صحن .

٢ – يساوى سطحها وتمسح بقطعة نسيج مبللة نظيفة .

٣ – تصب الحلوى على السطح بسرعة حتى تغطى السطح والجوانب بالتساوى وإذا تركت بعض الأجزاء بدون تغطية تغطى برفع الحلوى المتساقطة فى الصحن بوساطة سكين مستديرة الحافة مبللة بالماء الدافىء .

٤ – إذا أريد تغطية كعكات صغيرة وجب وضع الحلوى على حمام مائى حتى تبقى بحالة سائلة صالحة للاستعمال طول مدة . وتوضع الكعكة على طرف السكين (العريض الجافة) وترفع فوق الإناء المحتوى على الحلوى و تغطى بمقدار كاف منها باستعمال ملعقة ـ وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار .

٥ – يجمل الكعك قبل تمام جفاف الحلوى ، وإلا استعمل بياض البيض للصق وحدات التجميل .

ثانيا — حلوى الزبد

تستعمل لتغطية وتجميل الكعك سواء أكان كبيرا أم صغيرا ! وتستعمل أيضاً للحشو الكعك الإسفنجى نظرا لقلة دسامة هذا النوع من الكعك .

حلوى الزبد « بالفانيليا »

المقادير :

½ كيلو سكر حلوى	½ ملعقة شاى فانيليا
½ كيلو زبد	لون إذا أريد استعماله

الطريقة :

١ — يستعمل الزبد الطازج غير المملح .
٢ — تخفق الزبد جيداً ثم يضاف السكر المنخول تدريجاً مع الخفق المستمر .
٣ — تضاف مواد النكهة واللون فى حالة استعماله وتمزج جيداً مع الخليط .

حلوى الزبد بالقهوة

ويضاف لحلوى الزبد السابقة ملعقة كبيرة من روح القهوة — ويمكن نقص أو زيادة هذا المقدار تبعاً للذوق .

حلوى الزبد بالشيكولاتة

يضاف لحلوى الزبد السابقة (حلوى الزبد بالفانيليا) مقدار ٦ ملاعق كبيرة مسطحة من الشيكولاتة المبشورة غير الحلوه المذابة فى مقدار ملعقة كبيرة من الماء الدافىء أو اللبن .

حلوى الزبد بالبرتقال

يضاف لحلوى الزبد السابقة (حلوى الزبد بالفانيليا) البشر الناعم لبرتقالة ويخفق جيدا مع الزبد والسكر ويستغنى حينئذ عن استعمال الفانيليا .

استعمال حلوى الزبد

١ — **للحشو :** كحشو كعك الإسفنج الخ ، وقد يضاف إليه بعض الفاكهة المسكرة أو المكسرات المفرية .

٢ — **للتغطية :** تبسط طبقة رفيعة منه على سطح وجوانب الكعكة ، وقد يغطى السطح فقط ، ثم تدهن الجوانب بالمربى أو بياض البيض ، وتغطى بالبندق أو اللوز

المحمص المفرى غليظا أو الفستق ، ويمكن تغطية السطح فقط واف الجوانب بورقة زبد ثم ربطها بالشريط .

٣ — للتجويل : يجب أن تكون الحلوى باردة متماسكة ، وعادة تستعمل البلبلة المنقوشة لهذا الغرض .

ثالثاً ـ حلوى اللوز

يجب أن يكون اللوز المستعمل من النوع الجيد الطازج .

المقادير :

¼ كيلو لوز مطحون	⅛ كيلو سكر ناعم	ملعقة شاى من روح اللوز
⅛ كيلو سكر حلوى	بياض بيضتين	أو الفانليا أو عصير الليمون

الطريقة :

١ — ينخل السكر ويخلط جيداً مع اللوز .

٢ — يرب بياض البيض خفيفاً ويضاف إليه مادة النكهة المختارة .

٣ — يضاف البيض لخليط اللوز تدريجاً ويعجن عجينة يابسة ثم تعجن باليد حتى تصير ناعمه .

٤ — يؤخذ ثلثاً العجينة وتفرد بالمردانة على رخامة أو لوح مرشوش بسكر الحلوى مستطيلا عرضه مساو لارتفاع الكعكة .

٥ — يدهن المستطيل ببياض البيض ويغطى به الجوانب وتلصق وتساوى تماماً .

٦ — يفرد الثلث الباقى مستديراً مساوياً لسطح الكعكة ، ثم يدهن ببياض البيض ويلصق على سطح الكعكة ويساوى سطح الكعكة وجوانبها تماماً باليد .

٧ — تترك الكعكة مدة لا تقل عن ٢٤ ساعة قبل تغطيتها بالحلوى الملكية .

ملحوظة : قد تجمل الكعكة المغطاة بحلوى اللوز بجزء من نفس الحلوى بعد تلوينه وعمل زخرفة منه تلصق على الكعكة ببياض البيض ، ولكن الشائع تغطيتها بالحلوى الملكية .

رابعا — الحلوى الملكية

المقادير : ½ كيلو سكر حلوى ، ملعقة حلو عصير ليمون مصفى ، بياض بيضتين .

الطريقة :

١ — ينخل السكر بمنخل حرير فى إناء صينى وتعمل بوسطه حفرة ويصب بها عصير الليمون .

٢ — يرب بياض البيض خفيفاً ويصب فى الحفرة تدريجاً مع التقليب الجيد بملعقة خشب .

٣ — يخفق جيداً مدة ٢٠ دقيقة حتى يبيض لونه وينعم تماماً . وقد يضاف إليه بضع نقط من الزهرة المذابة فى قليل من الماء لتحسين اللون الأبيض

٤ — يغطى الاناء المحتوى على الحلوى بشاشة مبللة بالماء طول مدة استعماله ، ويلاحظ عدم ملامسة هذه الشاشة لسطح الحلوى .

تغطية الكعك بالحلوى الملكية

اعداد الكعكة للتغطية :

١ — يساوى سطح الكعكة تماماً أو تقلب ويستعمل السطح السفلى للوجه .

٢ — تزال القطع المحروقة والفتات ، وتمسح الكعكة جيداً بخرقة مبللة .

٣ — تغطى الكعكة بحلوى اللوز (فى حالة استعماله) وتترك مدة لا تقل عن ٢٤ ساعة

٤ — توضع الكعكة على قاعد. سلك أو صحن مقلوب أو صينية مقلوبة أصغر حجما من الكعكة .

٤ — يوضع على سطح الكعكة مقدار كاف من الحلوى ويساوى بسكين مستديرة الحافة مبللة بالماء البارد ، وتمرر السكين فى اتجاه واحد حتى يتساوى السطح .

٦ — تغطى الجوانب بنفس الطريقة .

٧ — تترك الكعكة فى مكان بارد ليجفف الغطاء مدة لا تقل عن ١٢ ساعة قبل تجميلها .

ملحوظة : نصف كيلو من الحلوى الملكية كاف لتغطية كعكة قطرها ٨ بوصه .

النقط الواجب مراعاتها عند استعمال الحلوى الملكية للتجميل :

١ — يجب أن تكون الحلوى سميكة بدرجة تساعد الزخرفة على المحافظة على شكلها .
٢ — يجب أن تكون الحلوى ناعمة جداً وخالية من الذرات ، ولذا وجب تغطيتها بقطعة نسيج مبللة وخفق الحلوى كلما أريد استعمالها .
٣ — يجب أن يكون الكيس والأنابيب المستعملة غاية فى النظافة .

خامسا — الحلوى الأمريكية

المقادير :

½ كيلو سكر روس أو ماكينة	بياض بيضتين
½ كوب ماء — لون إذا أريد	قليل من الفانيليا

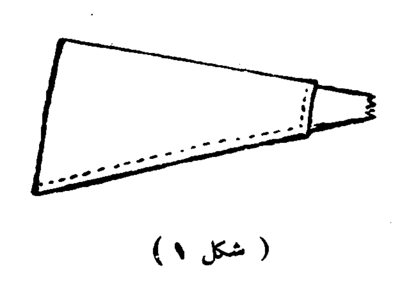
الطريقة :

١ — يذاب السكر فى الماء على نار هادئة ثم ترفع درجة الحرارة ويترك حتى يغلى مع نزع الريم .
٢ — يترك السكر على النار حتى تصل درجة الحرارة إلى ٢٤٠° فهرنهيت أى ١١٩½° تقريبا سنتجراد أو إلى أن يكون السكر خيطا رفيعا عند صبه من الملعقة .
٣ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ويصب فوق السكر تدريجاً (حالة وصولة لدرجة الحرارة المطلوبة) مع الخفق المستمر حتى يصير القوام غليظا يغطى ظهر الملعقة ثم تضاف الفانيليا واللون فى حالة استعماله . يصب بسرعة فوق الكعك لتغطيته

أكياس وبلابل التجميل

لزخرفة الكعك بالحلوى تستعمل أكياس وبلابل صغيرة مصنوعة من نوع جيد من المعدن ذات نقوش مختلفة تكون زخرفة منوعة عند استعمالها كالورد والشريط والقوقعة الخ

وتعمل أكياس التجميل من نسيج متين أشبه بالنسيج المستعمل لقلاع المراكب ولكنه أخف منه . وتشترى هذه الأكياس جاهزة ويمكن عملها بالمنزل كالآتى :

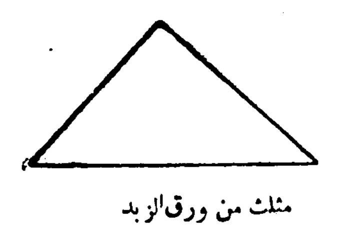


يعمل مثلث من النسيج متساوى الساقين طول ضلعه ١٢ بوصة والقاعدة ١٥ بوصة ثم تقص قطعة من جهة الرأس على بعد بوصة. يطوى المثلث ويخاط ضلعاه بخياطة مسطحة. كما فى (شكل ١)

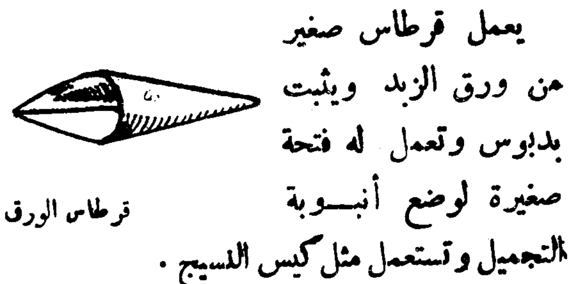
(شكل ١)

أكياس الورق :

يعمل قرطاس صغير من ورق الزبد ويثبت بدبوس وتعمل له فتحة صغيرة لوضع أنبوبة التجميل وتستعمل مثل كيس النسيج .



مثلث من ورق الزبد



قرطاس الورق

العناية بأكياس النسيج وبعلابل التجميل

ينقع كل على حدة فى ماء ثم تغسل بالماء الساخن والصابون وتعصر ثم تجفف ويمكن إزاله المواد العالقة بالأنابيب بفرجون ناعم صغير .

التورتات

تورتة البرتقال

المقادير :

عدد ٥ : ٦ بيضات ووزنها من كل صنف آت . زبد ، سكر ، دقيق	بشر برتقالتين وعصير برتقالة ملء ملعقة شاى كبيرة خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ ــ تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) وتصب فى القالب المستدير وتخبز فى فرن متوسط الحرارة ، تترك لتهدأ ثم تقلب على منخل وتترك لتبرد تماماً .

٢ ــ تشق نصفين وتحشى بحلوى الزبد بالبرتقال (صفحة ٦٠٧) وتغطى بحلوى البرتقال بالماء أو الزبد (صفحة ٦٠٦ أو ٦٠٧) وتجمل على حسب الذوق .

ملحوظة : يمكن تغطية التورتة فقط .

تورتة الأناناس

المقادير :

¼ كيلو دقيق	٥ بيضات
٤ر٥ ملعقة كبيرة سكر ناعم	ملعقتان شاى من خميرة بيكنج بودر
⅛ كيلو زبد (تسيح)	ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ ــ تعمل بالطريقة الاسفنجية (صفحة ٥٩٤) ويضاف الزبد السائح فى النهاية مع تقليبه بخفة .

٢ ــ يصب الخليط فى صيليتين معدتين قطر الواحدة ٧ بوصات ويخبز فى فرن حار.

٣ — تقلب وتترك حتى تبرد ثم تشق الواحدة نصفين عرضاً وتحشى ثم يرش وجهها بالسكر الناعم .

مقادير الحشو : ½ كوب أناناس مفرى ومعصور ، ½ كوب كريمة ، ٥ ملاعق سكر ناعم أو سكر حلوى ¼ كوب لوز مفرى أو فتات كعك إسفنجى .

الطريقة : تخفق الكريمة ويضاف إليها بقية المقادير .

تورتة عين الجمل

المقادير :

٤ر٥ ملعقة كبيرة دقيق
١ر٥ ملعقة كبيرة كورن فلور } ¼ كيلو
¼ كيلو سكر ناعم
¼ كيلو زبد ، ٥ : ٦ بيضات

⅛ كيلو عين جمل مفرى
ملعقتان شاى من خميرة بيكنج بودر
ملعقتان كبيرتان ماء دافىء .
ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — يخفق الزبد مع السكر جيد .
٢ — يضاف مح البيض ويستمر فى الخفق مدة ٣ دقائق ثم تضاف الفانيليا .
٣ — يفرى الجوز ويخلط ببقية المقادير الجافة (الدقيق والكورن فلور والخميرة والجوز)
٤ — يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً ثم يضاف إليه الماء الدافىء .
٥ — تضاف المقادير الجافة وبياض البيض على خليط الزبد بالتبادل مع التقليب بخفة متناهية . تصب فى صينية معدة (قطرها ٨ - ٩ بوصات) ويساوى سطحها تماماً.
٦ — تزج فى فرن متوسط الحرارة مدة ٥٠ دقيقة .
٧ — تقلب وتترك حتى تبرد تماماً ، ثم تحشى بحشوة الزبد بروح القهوة (صفحة٦٠٧).
٨ — تغطى بحلوى الزبد بروح القهوة (صفحة٦٠٧) وتنكش بالشوكة وتجمل بأنصاف الجوز المقشورة والكريز المسكر .

تورتة الزنجبيل

المقادير :

½ كيلو دقيق	٢٠٠ جرام زبد ، ٥ بيضات
١٫٥ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر	¾ فنجان شاى صغير لبن
¼ كيلو سكر	١½ ملعقة شاى زنجبيل ناعم

الطريقة :

١ — تنخل المقادير الجافة (خميرة . زنجبيل . دقيق) .
٢ — يخفق الزبد مع السكر (طريقة دسمة صفحة ٥٨٣) .ثم تضاف بيضة للزبد و تخفق جيدا ، ثم تضاف بيضة أخرى وهكذا حتى ينتهى عدد البيض .
٣ — يضاف الدقيق واللبن مع التقليب بخفة .
٤ — تصب فى صينية معدة قطرها ٨ بوصات وتخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٥٠ دقيقة . تقلب على منخل سلك وتترك حتى تبرد .
٥ — تقطع عرضاً إلى ثلاثة أقسام (حلقات) .
٦ — تحشى بحشوة الزنجبيل (صفحة ٦٠٢) ويرش سطحها بقليل من السكر الناعم .

تورتة الشيكولاتة (رقم ١)

المقادير :

كيلو دقيق	¼ كيلو زبد
١٫٥ ملعقة شاى من خميرة بيكنج بودر	٧ بيضات ، فانيليا
¼ كيلو سكر	قليل من اللبن

الطريقة :

١ — يخفق الزبد مع السكر حتى يصير كالقشدة (طريقة دسمة صفحة ٥٨٣) .
٢ — يضاف البيض واحدة فواحدة كما فى تورتة الزنجبيل السابقة وتضاف الفانيليا .
٣ — يضاف الدقيق والخميرة ويقلب بخفة مع استعمال قليل مع اللبن إذا احتاج الأمر
٤ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٥٠ دقيقة .

٥ — تترك حتى تبرد ثم تشق نصفين وتوضع طبقة سميكة من حشو الشيكولاتة (صفحة ٦٠٠) . تغطى التورتة بحلو [illegible] بالشيكولاته (صفحة ٦٠٥) .

ملحوظة : إذا ارتفعت الكعكة من الوسط أثناء خبزها يقطع هذا الجزء من السطح (بعد تبريدها) وتقلب الكعكة على الوجة الآخر .

تورتة الشيكولاتة (رقم ٢)

المقادير :

١½ كوب دقيق
½ كوب سمن
¾ كوب سكر ناعم
١ كوب لبن ، ٥ بيضات
نصف ملعقة شاى كريم الطرطريك
نصف ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
بشر ليمونة
٤٠ جرام شيكولاتة ناعمة أو ٢٠ جرام كاكاو

الطريقة :

تعمل بالطريقة الدسمة (صفحة ٥٨٣) . يفصل زلال البيض من المح ويرب كل على حدة ، مع إضافة بشر الليمون للمح .

٢ — يضاف المح للسمن والسكر المخفوق ويخفق جيداً .

٣ — تخلط الشيكولاتة أو الكاكاو بالدقيق .

٤ — تذاب البيكربونات وكريم الطرطريك فى اللبن .

٥ — يضاف اللبن والدقيق بالتبادل لخليط السمن والسكر مع التقليب .

٦ — يضاف زلال البيض المخفوق جامداً للخليط ويقلب بخفة متناهية .

٧ — يصب الخليط فى القالب المعد ويخبز فى فرن متوسط الحرارة .

٨ — تقلب التورتة على منخل وتترك حتى تبرد .

٩ — تغطى بحلوى الشيكولاتة بالماء (صفحة ٦٠٥) وتجمل على حسب الذوق بالكريز المسكر والإنجليكا وحلوى الزبد بالفانليا (صفحة ٦٠٧) .

تورتة البندق

المقادير :

١½ فنجان شاى بندق مقشور
١ فنجان سكر ناعم ، ٥ بيضات
٤ ملاعق كبيرة أنيطة مدقوقه ناعماً
١½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — تعمل بالطريقة الإسفنجية (صفحة ٥٩٤) وتوضع فى صينية معدة
٢ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج .
٣ — تقلب باحتراس على منخل وتترك حتى تبرد .

للتجميل :

١ — تدهن بالمربى السائحة أو بياض البيض وتغطى جوانبها بالفستق أو البندق المحمص المفرى غليظاً .
٢ — تجمل الحافة بالمكرون (صفحة ٥٧٤) ، وذلك بأن يدهن السطح الأملس للمكرون بالمربى أو بياض البيض ثم يلصق جنباً لجنب .
٣ — يغطى السطح (داخل المكرون) بالفستق أو البندق المفرى غليظاً ثم يرش السطح بالسكر الناعم .

تورتة الميل فى

ذكرت فى باب الفطير (صفحة ٥٥٠ ، ٥٥١) .

تورتة الرخام

تعمل كعكة الرخام (صفحة ٥٨٧) وتترك حتى تبرد .

للتجميل :

١ — تغطى بحلوى الزبد الملونة خفيفاً بالشيكولاتة (صفحة ٦٠٧) .
٢ — تجمل بأصابع الشيكولاتة على هيئة عيدان القرفة (تشترى من محال الحلوى) ووحدات الكريز المسكر والأنجليكا المقطعة على هيئة أوراق الخ ، على حسب الرغبة والذوق .

تورتة اللوز

٨ بيضات
٨ ملاعق كبيرة من لوز مفرى ناعماً
٨ ملاعق كبيرة من سكر ناعم
٣ ملاعق كبيرة من أنيطة
ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

الطريقة :

١ — يفصل البياض عن مح البيض ثم يضاف السكر للمح ويرب جيداً .
٢ — تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض وتضاف المح كذا الفانليا وتقلب معه .
٣ — يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً ويمزج بالعجينة بخفة متناهية .
٤ — تصب فى الصينية المعدة وتخبز فى فرن متوسط الحرارة .
٥ — تقلب على منخل أو قاعدة سلك تترك حتى تبرد .
٦ — تغطى وتجمل بحلوى الزبد (صفحة ٦٠٦) على حسب الذوق ويمكن تغطية الجوانب باللوز المحمص المفرى غليظاً .

تورتة العرس Wedding Cake

تعمل كعكة العرس (صفحة ٥٩٤) وتغطى أولا بحلوى اللوز (صفحة ٦٠٨) ثم بالحلوى الملكية (صفحة ٦٠٩) وتجمل بالحلوى على حسب الذوق .

تورتة الكريسمس Xmas Cake

١ — تعمل كعكة عيد الميلاد (صفحة ٥٩٣) .
٣ — تغطى بحلوى اللوز (صفحة ٦٠٨) ثم بالحلوى الملكية (صفحة ٦٠٩) .

الجاتو

عبارة عن قطع أو وحدات صغيرة من الكعك أو الفطير مجملة تجميلا خفيفاً وللجاتو أنواع كثيراً ، منها :-

١ — الإكلير: بحلوى الشيكولاتة أو حلوى القهوة أو بالسكر الناعم (صفحة ٥٥٣).
٢ — فطيرات الفاكهة (صفحة ٥٢٥) .
الفطيرات المحشوة باللوز والشيكولاتة الخ من (صفحة ٥٢٣ إلى صفحة ٥٢٤) .
٤ — كعك إسفنجى بالمربى مغطى بحلوى الماء البيضاء أو الملونة ، أو بحلوى القهوة والشيكولاتة (صفحة ٥٠٥) ، وتقطع قطعاً ملائمة وتجمل خفيفاً بالكريز والأنجليكا والمكسرات .
٥ — الميل فى (صفحة ٥٤٤) .
٦ — السويسرول (ص ٥٩٧ — ٥٩٨) ويقطع حلقات .
٧ — تورتات مغطاة ومقطعة قطعاً مستطيلة أو مربعة (من ص ٦١٢ - ص ٦١٧) .
٨ — قراطيس الفطيرة المحشوة (٥٣٩ ، ٥٤٤) .
٩ — أصابع الفطير الدسم رقم ٣ (ص ٥٤٢) .
١٠ — قوالب صغيرة من عجينة البابا بالشراب (ص ٤٩٤) .
١١ — المرانج .

المرانج Meringues

المرانج نوع من الجاتو مصنوع من السكر الناعم وبياض البيض المخفوق ، بواقع ملعقة كبيرة سكر ناعم لكل بياض بيضة .

الطريقة :

١ — يجب أن يكون البيض المستعمل طازجا ليسهل خفقه .
٢ — تعد صينية بدهنها أولا بالزبد ثم رشها بطبقة من دقيق الأرز (أرز مدقوق منخول ناعم) .
٣ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ، ثم يضاف إليه مقدار من السكر ويعاد خفقه حتى يجمد تماماً .

٤ — ينخل باقى السكر على بياض البيض ويمزج معه بخفة باستعمال ملعقة من المعدن .

٥ — يشكل على حسب الرغبة كالآتى :

(ا) تملأ ملعقة حلو بالمرانج ثم تسطح بالسكين وتوضع على الصينية المعدة لتمثل نصف البيضة .

(ب) يوضع الخليط فى كيس به بلبلة سادة قطرها ½ بوصة . ويضغط الخليط على الصينية على هيئة حلزون مستدير أو بيضاوى الشكل .

٦ — يرش سطح المرانج بقليل من السكر الناعم .

٧ — يزج فى فرن هادىء نوعاً حتى يجمد (ربع ساعة) ثم تهدأ الحرارة جداً ويترك حوالى ساعتين حتى ينضج ، بشرط ألا يحمر لونه .

٨ — يرفع باحتراس بطرف سكين ويترك حتى يبرد تماماً .

٩ — تعمل فتحة صغيرة بأسفل كل واحدة بيد ملعقة صغيرة ، ثم تحشى الوحدات بالحشو المختار .

١٠ — تلصق كل اثنين بحجم واحدة معاً ، وتجمل حافة الالتصاق بوردات صغيرة من الكريمة المخفوقة ، ثم ترش الوردات بالفستق المفرى .

١١ — يرتب فى صحن مفروش بورقة دنتيل ويقدم .

الحشو المستعمل للمرانج :

١ — كريمة مخفوقة محلاة بالسكر ومضاف إليها روح الفانليا .

٢ — كريمة مخفوقة محلاة بالسكر ومضاف إليها روح الفانيليا وروح القهوة .

٣ — كريمة مخفوقة محلاة بالسكر ومضاف إليها روح الفانيليا وقطع الفاكهة المسكرة (لارنج . كريز) .

البودنج Puddings

يطلق هذا الاسم عادة على أنواع كثير من الحلوى الباردة والساخنة وأقسامها كما يلى :

١ — بودنج اللبن ، مثل قالب الكورن فلور وقالب الشيكولاتة .

٢ — قوالب اللبن ، مثل قالب الكورن فلور وقالب الشيكولاتة .

٣ — قوالب الفاكهة .

٤ — البودنج المصنوع من الخبز أو البسكوت مثل بودنج الخبز بالزبد والشارلوت .

٥ — البودنج المصنوع من عجينة الكعك مثل بودنج الكنارى والبرتقال الخ .

٦ — بودنج الكستردة المختلفة النوع ، مثل الكستردة فى الفرن وبالكرملة ، والكستردة المغلية الخ .

٧ — البودنج باستعمال الخميرة ، مثل بودنج البابا .

٨ — البودنج بالدهن : ومنه النوع الحلو والنوع المملح ، مثل بودنج الفاكهة وبودنج اللحم .

أولا – بودنج اللبن

وهذا النوع من البودنج سهل العمل ، خصوصاً إذا روعيت الشروط الآتية فى عمله :

١ — كيل اللبن بدقة . ٢ — وزن الحبوب بدقة .

٣ — الطهى على نار هادئة لإنضاج الحبوب .

الحبوب المستعملة للبودنج : الأرز ، القمح السيجو ، التيبوكا ، الشعير الخ .

المقادير : لكل ½ كيلو لبن ٣ ملاعق شوربة مسطحة حبوب ، سكر للتحلية ،قليل من مسحوق جوزة الطيب أو الفانيليا أو ماء الورد .

طرق عمل البودنج

الطريقة الأولى :

١ — تكيل الحبوب ثم تغسل مراراً بالماء البارد .

٢ — يكيل اللبن ويوضع فى قالب الفرن ، يحلى بالسكر ثم تضاف الحبوب ويذر على الوجه قليل من جوزة الطيب .

٣ — تطهى فى فرن متوسط الحرارة مدة ساعتين (مع ملاحظة التقليب مرتين أو ثلاثة فى أثناء الطهى) إلى أن تنضج الحبوب ويصير البودنج كالكريمة ويحمر وجه .

الطريقة الثانية :

١ — توضع الحبوب بعد كيلها وغسلها فى إناء مع مقدار من اللبن .

٢ — تطهى على نار هادئة مدة ١ ½ ساعة إلى ساعتين، مع ملاحظة تغطية الإناء حتى يتم النضج .

٣ — يحلى ، وتضاف مادة النكهة (ماء الورد أو الفانيليا) ثم يوضع فى قالب ويزج فى فرن هادىء لاحمرار الوجه أو يغرف فى أطباق ويترك ليبرد قليلا ثم يجمل بالمكسرات والزبيب الخ على حسب الرغبة .

الطريقة الثالثة :

المقادير : كالسابقة . وتتبع هذه الطريقة فى حالة استعمال الحبوب المدقوقة والصغيرة الحجم كالأرز والسيجو .

الطريقة :

١ — يحلى اللبن بالسكر ويرفع على النار حتى يغلى .

٢ — ترش الحبوب مع التقليب بقوة ويستمر على ذلك مدة ١٠ دقائق حتى تقرب الحبوب من النضج نصف نضج ثم تصب فى قالب مدهون وتحلى ثانياً ويوضع على وجهها قطع متناثرة من الزبد ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة ليحمر الوجه . أو يتمم نضجها وتغرف فى أطباق وتبرد قليلا ثم تجمل بالمكسرات والزبيب الخ على حسب الرغبة .

قوالب بودنج اللبن باستعمال الحبوب الصحيحة

يمكن عمل البودنج قوالب حلوى باردة بدون استعمال الجلاتين .

المقادير : ٧٥ جرام حبوب لكل ½ كيلو لبن .

الطريقة : تتبع الطريقة الثانية السابقة ثم تبلل القوالب بالماء البارد ويصب فيه الخليط ويترك ليبرد تماما ثم يقلب فى صحن ويجمل .

قوالب بودنج اللبن باستعمال الحبوب المطحونة

أولا ـ بودنج اللبن

قالب الكورن فلور

المقادير :

½ كيلو لبن	سكر التحلية
٤ ـ ٥ ملاعق كبيرة كورن فلور	قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ ـ يذاب دقيق الكورن فلور فى قليل من اللبن البارد (حوالى ½ كوب) .
٢ ـ يحلى اللبن بالسكر ويغلى على النار .
٣ ـ يضاف اللبن المغلى على خليط الكورن فلور مع التقليب المستمر .
٤ ـ يعاد الخليط على النار الهادئة حتى يغلى مدة ٣ دقائق مع مراعاة التقليب المستمر .
٥ ـ تضاف الفانيليا ثم يصب الخليط فى قالب مبلل بالماء البارد .
٦ ـ يترك حتى يجمد ثم يقلب فى طبق بللور ويجمل بالكريز والفستق المفرى .

فالوذج اللبن

يستبدل بالكورن فلور النشا وتتبع الطريقة التى اتبعت فى قالب الكورن فلور السابق ويمكن تلوين الفالوذج .

قالب الكورن فلور بالشيكولاتة

كمقادير قالب الكورن فلور بإضافة ملء ملعقة حلو شيكولاتة بودرة أو ملعقة حلو مسطحة كاكاو .

الطريقة : كطريقة قالب الكورن فلور السابقة وتذاب الشيكولاتة أو الكاكاو فى اللبن

قالب الأرز المطحون

المقادير :

٤ ملاعق شوربة مسطحة من أرز مطحون ناعم ½ كيلو لبن قليل من الفانيليا ـ سكر للتحلية

الطريقة :

١ — يعمل كالقالب الكورن فلور (ص ٦٢٢) ويترك لينضج مدة ١٠ دقائق على نار هادئة مع التقليب المستمر . يحلى بالسكر وتضاف الفانيليا .

٢ — يصب فى قالب مبلل ويترك فى مكان بارد أو على الثلج حتى يجمد .

٣ — يقلب ويجمل بالفستق المفرى والكريز أو على حسب الرغبة .

بودنج الآرز بالليمون

المقادير :

٣ ملاعق شوربة مسطحة أرز	بيضتان	ملعقة سكر
½ كيلو لبن	قشر وعصير ليمونة كبيرة	ملعقتان من المربى

الطريقة :

١ — يطهى الآرز مع اللبن وقشر الليمون الرفيع على نار هادئة حتى ينضج تماماً .

٢ — ينزع القشر ويحلى اللبن بالسكر ويترك ليبرد قليلا .

٣ — يضاف مح البيض وعصير الليمون للخليط ويقلب .

٤ — يصب فى صحن فرن مدهون بالزبد ويزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يجمد السطح قليلا .

٥ — يغطى السطح بطبقة المربى ثم يخفق زلال البيض حتى تجمد ويوضع فوق المربى ويرش قليل من السكر الناعم ، يزج الصحن فى فرن هادىء حتى يجمد البياض ويصفر لونه .

بودنج المعكرونة باللبن

المقادير :

⅛ كيلو معكرونة	قليل من الفانيليا
½ كيلو لبن ، بيضتان	سكر للتحلية

الطريقة :

١ — تقطع المعكرونة قطعاً طول الواحدة بوصتان وتنقع فى اللبن مدة ساعة .

٢ — تطهى مع اللبن على نار هادئة حتى تنضج .
٣ — تبرد ثم يضاف إليها البيض وتحلى بالسكر وتقلب .
٤ — تصب فى صحن فرن مدهون أو صينية صغيرة وتزج فى فرن هادىء حتى يحمر الوجه

بودنج الساموليـنا

المقادير :

٣ ملاعق شوربة مسطحة ساموليـنا (سميط)	بيضتان ، فانيليا
½ كيلو لبن	سكر للتحلية

الطريقة :

١ — يغلى اللبن وتذر عليه الساموليـنا مع التقليب ، وتطهى على نار هادئة حتى يغلظ قوامها . تحلى بالسكر وتترك حتى تبرد قليلا ثم يضاف إليها مح البيض والفانيليا
٢ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ويضاف للسابق ويقلب بخفة .
٣ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر الوجه .

ثانيا — قوالب اللبن

ينظر باب الألماسية باللبن (ص ٦٥٧ و ٦٥٨) .

ثالثا — قوالب الفاكهة

ينظر باب الالماسية بالفاكهة (ص ٦٥٠ و ٦٥١) .

قالب الليمون

المقادير :

ملء ٢ كوب ماء ، قشر وعصير ليمونة	بيضتان
٥ ملاعق كبيرة مسطحة كورن فلور	٧٥ جرام من سكر ماكينة

الطريقة :

١ — يذاب الكورن فلور فى قليل من مقدار الماء البارد .

٢ — يغسل الليمون ويخفف ويدعك السكر فى الليمون .

٣ — يضاف السكر لباقى الماء ويذاب على نار هادئة حتى يغلى ثم يضاف إليه عصير الليمون المصفى .

٤ — يضاف خليط الماء للكورن فلور مع التقليب الجيد .

٥ — يعاد الخليط للأناء ويوضع على نار هادئة مع استمرار التقليب ويترك ليغلى مدة ٣ دقائق . يبرد الخليط قليلا ويخفق البيض جيداً ويضاف إليه ويقلب .

٦ — يعاد على النار الهادئة ويقلب حتى يغلظ القوام ويزول طعم البيض النيء .

٧ — يبرد قليلا ويصب فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد .

٨ — يقلب ويجمل بقليل من الفستق المفرى .

ملحوظة : هذا القالب من الأصناف الصالحة لغذاء المرضى فى دور النقاهة .

فالوذج الليمون

المقادير والطريقة : كالسابق ويستبدل بالكورن فلور النشا ويستغنى عن البيض يغرف فى أطباق ويجمل بالفستق .

فالوذج البرتقال

المقادير :

كوب ماء	سكر للتحلية
كوب عصير البرتقال	٤ ـ ٥ ملاعق كبيرة مسطحة نشا أكل

الطريقة : يعمل مثل قالب الكورن فلور الأبيض (صفحة ٦٢٢) .

رابعا ــ البودنج المصنوع من الخبز أو البسكوت

بودنج بفتات الخبز (رقم١)

المقادير :

⅛ كيلو خبز أفرنجى بايت	٥ ملاعق كبيرة مسطحة فاكهة
½ كيلو لبن حليب	مسكرة (زبيب ولارنج) ملعقة
قليل من جوز الطيب أو الفانيليا	سمن ، بيضتان ٢٫٥ ملعقة كبيرة سكر

١ — يقشر الخبز ويوزن بعد التقشير .
٢ — يسيح السمن ويضاف إليه اللبن والسكر ويضاف للخبز ويقلب جيداً حتى يتهرى
٣ — يمرر خلال مصفاة سلك ويضاف البيض والفاكهة وجوز الطيب للخليط المصفى
٤ — يدهن قالب بالسمن ثم يغطى بطبقة من خليط الدقيق والسكر (مقادير متساوية)
٥ — يوضع الخليط فى القالب المعد ويغطى بورقة مدهونة بالسمن .
٦ — يطهى بالبخار مدة ٣/٤ ساعة .
٧ — يقلب ويقدم مع أى نوع من الصلصة الحلوة — كصلصة المشمش (صفحة ٩٤)

بودنج بفتات الخبز (رقم ٢)

المقادير :

ملء كوب لبن ، ٣ بيضات . فنجان شاى متوسط فتات خبز أفرنجى بايت	ملعقة كبيرة من مربى ملعقة سكر ناعم فانيليا

الطريقة :

١ — يغلى اللبن ويحلى بالسكر ويضاف لفتات الخبز ويترك مدة ١٠ دقائق .
٢ — يضاف مع البيض والفانيليا ويقلب الخليط جيداً .
٣ — يصب الخليط فى صحن فرن مدهون ويخبز فى فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة
٤ — يوضع على السطح طبقة من المربى ثم بياض البيض المخفوق جامداً والمخلوط بخفة بملعقة سكر ناعم .
٥ — يرش الوجه بقليل من السكر الناعم ويزج فى فرن هادىء حتى يجمد بياض البيض ويصفر لونه .

بودنج كعك الإسفنج

المقادير :

٧٥ جرام من كعك إسفنجى بايت أو بسكوت سافوى ملء كوب لبن	ملء ملعقة شاى سكر للتحلية ٣ بيضات ، فانيليا قليل من المربى

الطريقة :

١ — يقطع الكعك شرائح ويدهن بالمربى ثم يرص فى صحن فرن مدهون بالسمن .
٢ — يفصل مح البيض ويخفق قليلا ويضاف إليه اللبن والفانيليا ويحلى بالسكر .
٣ — يصب الخليط على الكعك ويترك الصحن مدة ½ ساعة ليمتص الكعك السائل .
٤ — يخبز فى فرن هادىء حتى يجمد السطح نوعا .
٥ — يخفق بياض البيض حتى يجمد تماما ، ثم تخلط بخفة مع ملعقة من السكر الناعم ويوضع على سطح البودنج ويرش بقليل من السكر .
٦ — يعاد الصحن فى فرن هادىء حتى يجمد البياض ويحمر لونه نوعا .

بودنج الخبز بالزبد

المقادير :

قطع خبز أفرنجى مدهونة زبد
تزن ٧٥ جرام
بيضتان ، ½ كيلو لبن
قليل من الفانيليا
سكر للتحلية
٣ ملاعق كبيرة مسطحة من الزبيب واللارنج المسكر المفرى أو ملء ملعقة كبيرة من مربى اللارنج

الطريقة :

١ — يقشر الخبز ويقطع شرائح رفيعة ثم يوزن ويدهن بالزبد .
٢ — يوضع طبقات متبادلة من الخبز والفواكه أو المربى فى طبق فرن مدهون بحيث تكون الجهة المدهونة من الخبز لأسفل .
٣ — يخفق البيض قليلا ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا ويقلب ليذوب السكر .
٤ — يصب الخليط على الخبز ويترك حوالى ساعة ليتشرب الخبز السائل .
٥ — يرش على الوجه قليل من جوزة الطيب .
٦ — تزج فى فرن هادىء حوالى ساعة حتى تنضج الكستردة ويحمر الوجه .
٧ — تقدم ساخنة أو باردة .

قالب بودنج الخبز بالزبد

المقادير :

½ كيلو لبن	٧٥ جرام من زبيب بناتى ولارنج
٧٥ جرام من خبز أفرنجى	مسكر ، وسكر ناعم للتحلية
٦ بيضات ، زبد	فانيليا أو جوزة الطيب

الطريقة :

١ — يدهن قالب خبز صغير بالسمن دهناً جيداً .
٢ — يجمل القاع خفيفاً باستعمال الزبيب وشرائح من اللارنج المسكر .
٣ — يقشر الخبز ويقطع شرائح أو مثلثات رفيعة ويوزن .
٤ — يدهن الخبز بالزبد وتوضع طبقة منه على القاع المجمل بحيث تكون الجهة المدهونة لأسفل .
٥ — توضع طبقة من الفاكهة المعدة وأخرى من الخبز وهكذا على شرط أن تكون الطبقة العليا من الخبز وأن يصل الخبز لمنتصف ارتفاع القالب فقط .
٦ — يخفق البيض قليلا ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا أو مبشور جوزة الطيب ويقلب حتى يذوب السكر ثم يصفى الخليط .
٧ — يضاف نصف خليط اللبن على الخبز ويترك ليتشرب مدة ½ ساعة ثم يضاف المقدار الباقى ويترك مدة ¼ ساعة أخرى .
٨ — يوضع القالب فى صينية وحوله ماء يصل لنصف ارتفاع القالب .
٩ — يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج الكستردة .
١٠ — يترك ليهدأ نوعا ثم يقلب فى صحن ويقدم بارداً .

بودنج الخبز بالكرملة

المقادير :

⅛ كيلو خبز أفرنجى بايت	١¼ كوب لبن ملعقة كبيرة من كريمة
٢٫٥ ملعقة كبيرة سكر ناعم	⅛ كيلو فاكهة مسكرة مفرية (لارنج وزبيب بناتى)
بيضتان ، فانيليا ، مح بيضتين	

للكرملة : ١٢ قطعة صغيرة من سكر مكنة ، ملعقة كبيرة من ماء .

الطريقة :

١ — تزال القشرة من الخبز ويوزن (١٢٥ جرام) .

٢ — يقطع الخبز مكعبات متساوية وتضاف إليه الفواكه المقطعة .

٣ — يضاف سكر الماكينة للماء ويوضع على النار حتى يحمر لونه (كرملة) .

٤ — يضاف اللبن للسكر المحروق (الكرملة) كذا السكر الناعم ، ويوضع على النار حتى يغلى ، ثم يصفى فوق الخبز المعد ويترك مدة ½ ساعة .

٥ — يخفق البيض قليلا ويضاف إليه الفانيليا والكريمة ويضاف لخليط الخبز ويقلب معه بخفة .

٦ — يصب الخليط فى قالب سادة مدهونة جيداً بالسمن ثم يغطى القالب بورقة مدهونة

٧ — يطهى على البخار مدة ½ ساعة إلى ساعتين .

٨ — تقدم معه صلصة الكستردة (ص ٨) أو صلصة المربى (ص ٩٢) .

شارلوت بالتفاح

المقادير :

كيلو من التفاح	قليل من الماء
ملعقة كبيرة من عصير الليمون	خبز بلدى بايت
سكر ناعم للتحلية	٧٥ جرام من سمن مقدوح دافئ
مح ٣ بيضات	صلصة كستردة (صفحة ٨٠) للتقديم

الطريقة :

١ — يدهن قالب شارلوت (قالب مستدير سادة) بالسمن ثم يرش بطبقة من السكر الناعم . يقشر الخبز ويقطع سمك ½ بوصة وتقطع منه دائرتان قطرهما أقل من قطر القالب ببوصة .

٢ — تعمل أصابع سمكها ½ بوصة وعرضها بوصة وطولها يساوى ارتفاع القالب تماماً .

٣ — تغمس جميع القطع فى السمن . ترص أصابع الخبز جنبا لجنب داخل جدران القالب مع ملاحظة عدم ترك فضاء بين القطع وبعضها

٤ — توضع إحدى دائرتى الخبز فى القاع باحتراس .
٥ — يقشر التفاح ويقطع ويوضع فى إناء مع الماء والسكر وعصير الليمون حتى ينهرى « بيوريه » . يصفى التفاح ويضاف إليه البيض ويقلب جيداً ويعاد تحليته .
٦ — يملأ القالب المعد بخليط التفاح ويغطى بدائرة الخبز الثانية .
٧ — يخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر .
٨ — يقلب ويقدم ومعه صلصة الكستردة ، ويمكن تقديمه بدون صلصة .

التريفيل Trifle

التريفل البسيط

المقادير :

½ كعكة إسفنجية (صفحة ٥٩٥)	½ كوب عصير فاكهة (عنب أو برتقال
½ مقدار كستردة مغلية (صفحة ٦٣٨)	فراولة . يوسفى الخ) قليل من المربى

للتجميل ¼ كوب : كريمة . قليل من الفستق وبضع وحدات من الفاكهة المستعملة .

الطريقة :

١ — يقطع الكعك على حسب الذوق ويرص فى طبق بلور عميق وتبسط المربى فوق ثم يغطىء بطبقة أخرى من الكعك « ساندوتش » .
٢ — يصب عليه عصير الفاكهة ويترك حتى يتشرب العصير .
٣ — يغطى السطح بالكستردة المغلية الباردة ثم يجمل بالكريمة والفستق والفاكهة .

التريفل بالشيكولاتة

المقادير :

كعكة إسفنجية (صفحة ٥٩٥)	سكر للتحلية ، قليل من الفانيليا
½ كيلو لبن	١٠٠ جرام شيكولاتة

التجميل : من ⅛ - ¼ كيلو كريمة مخفوقة . ولوز محمص مفرى غليظ أو فستق .

الطريقة :

١ — تذاب الشيكولاتة فى اللبن على نار هادئة ثم يحلى بالسكر على حسب الرغبة وتضاف الفانيليا .

٢ — يرص الكعك فى طبق بلورى عميق ويصب عليه خليط اللبن بالشيكولاتة .
٣ — يترك الطبق حتى يبرد ويمتص الكعك السائل .
٤ — تخفق الكريمة جيداً ويغطى بها السطح تماما يرش السطح باللوز أو الفستق .

الترايفل بالفاكهة

المقادير :

كعكة إسفنج قطرها ٦ بوصة مصنوعة من
½ مقدار كعك الإسفنج (صفحة ٥٩٥)
أو بقايا كعك أو بسكويت إسفنجى
¾ مقدار كسترة مغلية باردة (ص ٦٢٨)

كوب عصير فاكهة أو شراب فاكهة محفوظة
ملعقتان كبيرتان من كريز منزوع النوى
ملعقتان كبيرتان من مربى
عدد ٢ : ٣ من الموز

للتجميل : ½ كوب كريمة مخفوقة فستق وفاكهة .

الطريقة :

١ — يقطع الموز حلقات ويبسط فى قاع الطبق البلورى .
٢ — تبسط المربى على سطح الكعكة « المشقوقة » ويوضع هذا السطح المدهون بالمربى على الموز مباشرة (تستعمل المربى فى حالة استعمال الموز فقط) .
٣ — يوضع الكريز فوق طبقة الكعك ويغطى بطبقة الكعك الثانية .
٤ — يصب عليه العصير ويترك حتى يمتصه الكعك تماما .
٥ — يغطى السطح بطبقة من الكسترة السميكة الباردة .
٦ — يجمل السطح بالكريمة المخفوقة بذوق سليم كذا بالفاكهة المحتفظ بها وبالفستق .

تريفل الموز مع الفراولة

كالسابقة باستعمال الموز والفراولة بدلا من الموز والكريز .

تريفل الكريز مع التفاح

كالسابقة باستعمال الكريز والتفاح المطهى ويستغنى حينئذ عن مقدار المربى .

تريفل بالجيلى

المقادير :

كعك أو بسكويت (إسفنجى) أو بقايا كعك	لوز ومربى وكريمة « للحشو »
٢ كوب جيلى (ألماسية عادية ص ٦٥٧)	كريمة وفستق « للتجميل »

الطريقة :

١ — يحشى الكعك بخليط من اللوز المفرى والمربى والكريمة « ساندوتش » .
٢ — يوضع فى طبق بلور ويصب فوقه الجيلى وتترك حتى تجمد فى مكان هاو أو ثلاجة
٣ — يغطى السطح بالكريمة المخفوقة بشكل هرمى ويجمل بالفستق أو اللوز على حسب الذوق .

تريفل بالجيلى والكستردة

المقادير :

الكعك الإسفنجى البسيط (ص ٥٩٥) ملء	¾ مقدار كستردة مغلية (صفحة ٦٣٨)
٢ كوب ألماسية بسيطة (ليمون برتقال. فراولا)	كريمة وفستق للتجميل

الطريقة :

١ — يقطع الكعك شرائح ويرتب فى صحن بلورى .
٢ — يسقى بنصف مقدار الألماسية الساخنة ويترك حتى يبرد وتجمد الألماسية .
٣ — يصب النصف الآخر من الألماسية « باردة سائلة » ويترك حتى يجمد .
٤ — تصب الكستردة الباردة على السطح ويجمل التريفل بالكريمة المخفوقة والفستق

(*) ينظر باب الألماسية العادية (٦٥٧) .

خامساً ـ البودنج المصنوع من عجينة الكعك

بودنج الكنارى

المقادير :

بيضتان ، وزنهما من كل صنف آت
سكر ، وزبد ، دقيق
بشر ليمونة

½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بورد
قليل من اللبن ، إذا احتاج الأمر
صلصة ليمون (ص ٩٣) « للتقديم »

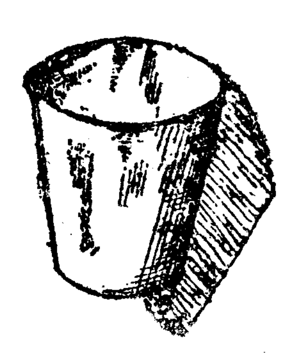
الطريقة :

١ — يخفق الزبد والسكر جيداً حتى يصير كالقشدة ويضاف بشر الليمون .
٢ — تضاف بيضة وملعقة دقيق ثم يخفق الخليط جيداً .
٣ — تضاف بيضة أخرى وملعقة دقيق ثم يخفق الدقيق جيداً .
٤ — يضاف باقى الدقيق المخلوط معه الخميرة ثم يخفق الخليط جيداً .
٥ — يضاف مقدار من اللبن إذا احتاج الأمر حتى يصير العجينة المتوسطة الليمونة
٦ — يصب الخليط فى قالب مدهونة جيداً بالسمن ويغطى القالب بورقة مدهونة .
٧ — يطهى على البخار حوالى ساعتين يقلب من القالب ويقدم مع صلصة الليمون

بودنج القصر

الطريقة :

١ — يعمل خليط الكنارى
٢ — يصب فى قوالب صغيرة مدهونة دار يول Dairole إلى منتصفها ويغطى كل قالب بورقة مدهونة بالسمن .
٣ — تطهى القوالب على البخار من ٣٠ : ٤٠ دقيقة .
٤ — تقلب وتدهن بالمربى السائلة (مربى ممزوجة بالماء) ثم تغطى بمبشور جوز الهند .



قالب الداريول

٥ — توضع فى طبق بنظام وقد تجمل بالأنجليكا والكريز وشرائح اللوز ويصب حولها صلصة الليمون (صفحة ٩٣) أو صلصة المربى (٩٢) .

بودنج الشيكولاتة

كمقادير بودنج الكنارى بإضافة ملء ملعقة كبيرة من مسحوق الشيكولاتة أو معلقة كبيرة مسطحة كاكاو .

الطريقة :

١ — يعمل كبودنج الكنارى (ص٦٣٣) وتخلط الشيكولاتة أو الكاكاو مع مقدار الدقيق . ويصب فى قالب مدهون جيداً بالسمن ويطهى على البخار مدة ساعتين

١ — يقلب ويقدم مع صلصة الشيكولاتة (ص٩١) أو صلصة الكسترده (ص ٨٠) أو صلصة الفانيليا (ص ٧٢) وأفضلها صلصة الكستردة .

بودنج الأميرة

المقادير : مقادير بودنج الكنارى (ص ٦٣٣) باستعمال نصف مقدار السكر فقط وإضافة المقادير الآتية :

٢ ملعقة كبيرة مسطحة لارنج مسكر ، ملعقة كبيرة لوز مفرى ، ٢ ملعقة مسطحة زيت نباتى ، بشر ليمونة .

الطريقة :

١ — يعد القالب بدهنه بالسمن الدافىء وتغطيته بخليط من الدقيق والسكر الناعم بنسب متساوية .

٢ — يعمل خليط بودنج الكنارى وتضاف إليها الفاكهة واللوز وبشر الليمون .

٣ — يصب الخليط فى القالب ويغطى بالورق المدهون ويطهى بالبخار مدة ٣ ساعات .

٤ — يقلب البودنج ويقدم معه صلصة المربى (ص ٩٢) ملونة باللون الأخضر ، أو تصب حوله أو يغطى بها ، ويجب أن تكون المربى سميكة نوعا .

بودنج الزبيب

كبودنج الكنارى (ص ٦٢٣) باستعمال نصف مقدار السكر فقط وإضافة ٧٥ جرام من الزبيب الدربلى ويقدم معه صلصة كصلصة الكستردة (٨٠) .

بودنج الكريز

كبودنج الكنارى (ص ٦٣٤) ويضاف للخليط فى نهاية عمله من ٧٥ — ١٠٠ جرام كريز مسكر ومقطع .

بودنج البرتقال

المقادير :

بيضتان ، وزنهما من كل صنف آت :	٨ ملاعق كبيرة مسطحة خبز أفرنجى بايت ناعم
سكر ، زبد ، دقيق	بشر وعصير برتقالة أو برتقالتين
ملعقتان كبيرتان من لبن	½ ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر

صلصة برتقال للتقديم (ص ٩٤)

الطريقة :

١ — يعمل كبودنج الكنارى (ص ٦٣٣) ويطهى على البخار مدة ١½ ساعة .
٢ — يقلب فى صحن ويجمل بالكريز والانجليكا ويقدم صلصة البرتقال (صفحة ٩٤)

بودنج المربى

المقادير :

بيضتان ، وزنهما من كل صنف آت	وزن بيضة واحدة من سكر ناعم
زبد ، دقيق	ملعقة كبيرة من مربى الفراولا

½ ملعقة شاى بيكنج بودنج

الطريقة : يعمل مثل بودنج الكنارى (٦٣٣) ويطهى على البخار مدة ساعتين يقدم مع صلصة المربى (ص ٧٢) .

سادسا — بودنج الكستردة المختلفة النوع .

الكستردة — عبارة عن خليط من البيض واللبن محلى بالسكر ومضاف إليه مادة النكهة ، وغالبا تكون الفانيليا أو قشر الليمون .

ويشترط عمل بودنج الكستردة أن يكون كل من البيض واللبن المستعمل طازجا جدا

لأن العامل الأساسى لغلظ قوام هذا النوع من البودنج هو وجود البيض ، لذلك وجب معرفة الوقت المعين الذى يتم فيه نضج البيض لدرجة تذهب من طعمه النيء فقط ، لأن الزيادة على ذلك تؤدى إلى تفكيك أجزائه أو جعل الخليط جامدا .

وأبسط أنواع هذا القسم هى الكستردة البسيطة ، وفيها يستعمل البيض بأكمله (المح والبياض) أو يستعمل صفار البيض فقط ، وفى هذه الحالة كل مح بيضة يعادل نصف بيضة ، وهذه تنتج أحسن الأنواع .

وإذا أريد استعمال مواد صلبة للنكهة كقشر الليمون فيقطع رفيعاً ثم يغلى ببطء مع اللبن لتسرب نكهته إلى اللبن ثم يصفى ويستعمل .

أنواع الكستردة :

١ — الكستردة المطهية فى الفرن Baked Custard

٢ — الكستردة المطهية على البخار Steamed Custard

الكستردة المطهية على حمام مائى (المغلية) Boiled Custard

٤ — الكستردة الحشو Confectioners ، وتستعمل لحشو أصناف عدة من الحلوى (ينظر باب الحشو صفحة ٦٠١) .

ويختلف غلظ قوام هذه الأنواع تبعا لزيادة أو نقص عدد البيض المستعمل بالنسبة لكمية اللبن .

والجدول الآتى يبين مقادير المواد المستعملة لعمل أنواع الكستردة المختلفة :

الكستردة	النوع	البيض	اللبن	السكر	النهكة المستعملة
١ الكستردة فى الفرن	النوع الاقتصادى	٢ : ٣ بيضات	١/٢ كيلو	ملء ملعقة كبيرة	فانيليا
٢ ـ » على البخار	» الراق	٤ بيضات	١/٢ كيلو	» » »	»
	» البسيط	٤ بيضات	١/٢ كيلو	٣/٤ ملعقة كبيرة	»
٣ ـ » المغلية	» الراق	٤ مح . ٢ بياض	» »	» » »	»
	» البسيط	٢ بيضتان	» »	ملعقة كبيرة مسطحة	فانيليا أو
	» الراق	٣ مح . ١ بياض	» »	» » »	قشر ليمون

ويجب طهى أنواع الكستردة المختلفة على نار هادئة أقل كثير من درجة الغليان .

لأن الحرارة الشديدة تسبب تجمد زلال البيض وكلما ازداد هذا التجميد انكمشت الكستردة وانفصل السائل عن الجزء المتجمد .

الطريقة العامة لعمل الكستردة

١ — يقلب مح البيض مع البياض حتى يمتزجا بشرط ألا يزاد فى التقليب منعاً من دخول كمية من الهواء تتمدد بالحرارة فى أثناء الطهى فتسبب ارتفاع الكستردة وتكوين ثقوب بها .

٢ — يذاب السكر فى البيض ثم يضاف اللبن الدافىء والفانيليا ويصفى الخليط بمصفاة لفصل زلال البيض المتجمد وإلا كون أجزاء بيضاء متماسكة فى الكسترة .

طهى الكستردة

الكستردة فى الفرن

المقادير : ينظر جدول مقادير الكستردة (صفحة ٦٣٦)

الطريقة :

١ — يتبع فى عملها القاعدة العامة لطهى الكستردة .

٢ — يدهن وعاء الطهى بالسمن الدافىء ويصب فيه خليط الكستردة .

٣ — يوضع الوعاء فى صينية بها ماء بارد يصل لمنتصفه ويزج فى فرن هادىء مدة ٤٠ دقيقة .

ملحوظة : يجب أن تكون هذه الكستردة صلبة ملساء خالية من الثقوب .

الكستردة المطهية على البخار

المقادير : ينظر جدول مقادير الكستردة (صفحة ٦٣٦) .

الطريقة :

١ — تعمل الكستردة بالطريقة العامة (صفحة ٦٣٧) .

٣ — يدهن قالب بالسمن الدافىء ويصب فيه خليط الكستردة، يغطى القالب بورقة مدهونة.

٣ — يوضع القالب فى حلة البخار الخاصة وتطهى بطيئا مدة ٣٠ : ٤٠ دقيقة حتى تجمد من الوسط أو يوضع القالب فى حلة عادية على طبق صاج أو ما شاكله لئلا يلاصق القالب الحلة، ويصب حوله ماء يصل لثلث الوعاء ثم توضع الحلة على نار هادئة وتغطى، ويجب أن تكون الكستردة جلسة ملساء خالية من الثقوب.

الكستردة المغلية

المقادير : ½ كيلو لبن | مح ٦ بيضات أو مح ٤ بيضات، وبيضتان
سكر للتحلية، فانيليا | كاملتان أو ٥ بيضات كاملة.

الطريقة :

٢ — يضاف اللبن الدافىء للبيض الممزوج قليلا ويقلب الخليط بشوكة.

١ — تصفى وتطهى على حمام مائى (توضع حلة الكستردة داخل حلة أخرى أكبر منها بها ماء) مع التقليب المستمر بملعقة خشب حتى يغلظ قوام الخليط، ويغطى ظهر الملعقة ويزول طعم البيض النيىء. يرفع إناء الكستردة بعيدا عن الحرارة ويصب فى سلطانية جافة ويحلى بالسكر وتضاف الفانيليا ويقلب الخليط حتى يذوب السكر.

ملحوظة : يقلب الخليط آنا فآنا حتى لا تتكون طبقة على السطح وتترك هكذا حتى تفرد

الكستردة بالكرملة

مقادير الكرملة : ملء ٢٠ ملعقة كبيرة سكر سنترفيش. ملعقتان كبيرتان من ماء.

١ — يضاف السكر للماء ويغلى جيدا حتى يحمر السكر، كرملة، ترفع من فوق النار ويضاف إليها ملعقة كبيرة ماء مغلى.

٢ — تصب الكرملة فى القالب وهى ساخنة ويترك القالب بدون تحريك حتى تبرد الكرملة وتجمد ثم يدهن القالب بالسمن.

مقادير الكستردة : لكل ¼ كيلو لبن.

مح بيضتين و٣ بيضات كاملتان أو ٣ بيضات كاملة، ملعقة سكر ناعم، فانيليا.

الطريقة:

١ — يدفأ اللبن ويضاف إلى البيض المربوب قليلا .

٢ — يضاف السكر والفانيليا يقلب الخليط حتى يذوب السكر .

٣ — يصفى بمصفاة سلك فى القالب المعد ويغطى القالب بورقة زبد مدهونة بسمن .

٤ — يوضع فى إناء به ماء يصل لنصف ارتفاع القالب .

٥ — يوضع الإناء على نار هادئة مدة ساعة أو يوضع فى فرن هادئة حتى يجمد حوالى ١ ½ ساعة مع مراعاة عدم غليان الماء أو الكسترده أثناء المدة المقررة .

٦ — يقلب وهو ساخن فى طبق ويقدم ساخناً أو يوضع فى مكان بارد أو فى الثلاجة حتى يبرد تماماً ـ ثم يقلب ويقدم باردا .

سابعا ـ البودنج المصنوعة باستعمال الخميرة

مثل البابا أخ (ينظر باب الخبز صفة ٤٩٤) .

ثامنا ـ البودنج بالدهن

جميع أصناف هذا القسم من البودنج تعتبر أصنافاً شتوية وتعمل على توليد الحرارة لاحتوائها على الدهن .

بودنج اللحم

المقادير :

½ كيلو لحم بفتيك فخذه	⅛ كيلو دقيق ١٢٠ جرام	½ ملعقة شاى ملح	للتتبيل
ذرة ملح ،¼ ملعقة شاى	٦٠ جرام دهن	½ ملعقة شاى فلفل	
خميرة	ماء للعجن	ملعقة حلو دقيق	

الطريقة :

١ — يقطع اللحم مكعبات صغيرة وتتبل بخليط الدقيق .

٢ — ينخل الدقيق والخميرة والملح . يفرى الدهن ناعماً جداً بالسكين ويضاف الدقيق .

٣ — يعجن عجينة يابسة باستعمال الماء ثم يفرد ثلاثة أرباع العجينة مستديرا سمك ½ بوصة ويفرد الربع الاخر بنفس السمك .

٤ — تدهن سلطانية « سعة ٢ كوب » بالسمن دهناً جيداً ثم تكسى من الداخل بالمستدير الكبير ، وتساوى باليد لتأخذ شكل السلطانية .

٥ — يملأ فراغ السلطانية باللحم المتبل ، ثم يضاف مقدار من الماء أو المرق يصل لنصف ارتفاع اللحم . تندى أطراف المستدير الثانى « الصغير » وتغطى به السلطانية ويلصق مع حافة العجينة بالضغط .

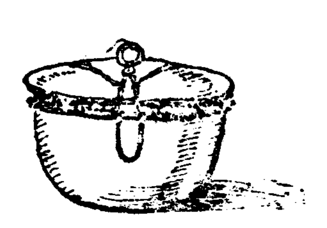
٦ — ترش قطعة نسيج بالدقيق ويغطى بها سطح السلطانية وتربط وحوالها بشرط ألا تكون مشدوده لتسمح للبودنج بالارتفاع ، أو تغطى بورقة مدهونة (ويوجد بالسوق سلطانية خاصة بغطاء محكم :



سلطانية مغطاة بقطعة نسيج



سلطانية بودنج مغطاه بورقة



سلطانية للبودنج بغطاء محكم

٧ - تطهى بطريقة السلق ، بأن توضع فى إناء به ماء مغلى يصل لمنتصف ارتفاع السلطانية ويغطى الاناء ويترك مدة ٢ : ٢½ ساعة (ويضاف مقدار من الماء المغلى كلما نقص مقدار الماء) أو تطهى على البخار مدة ٣ : ٣٫٥ ساعة .

التقديم : يقلب ويقدم ساخناً وقدم معه مقدار من صلصة الطماطم فى القارب الخاص أو تلف السلطانية فى فوطة نظيفة مطوية وتثبت بدبوس ويقدم ساخناً .

بودنج الفاكهة

المقادير :

٧٥ جرام من فاكهة (تفاح أو برقوق أو مشمش)	نصف مقدار الفطير بالدهن (صفحة ٥١٣)
	٥ ملاعق كبيرة سكر ، قليل من الماء .

الطريقة : تجهز الفاكهة على حسب نوعها ، يعمل كما فى بودنج اللحم السابق بأن يوضع نصف الفاكهة وبوسطها السكر ثم النصف الباقى . يتم ويقدم كبودنج اللحم ويقدم معه صلصة حلوه كصلصة الكسترده (صفحة ٨٠) .

فطير الدهن المحشو الملفوف Ro'y Poly

المقادير : نصف مقدار فطيرة الدهن (صفحة ٥١٢) .

الطريقة :

١ — تفرد العجينة على لوح مرشوش بالدقيق مستطيلا سمك ½ بوصة .

٢ — يفرش السطح بالحشو مع ترك مسافة ½ بوصه من جميع أضلاع المستطيل .

٣ — تندى الأطراف بالماء ثم يلف الفطير على هيئة الأسطوانة كما فى السويسرول وتلصق الأطراف ويضغط للداخل بخفة . تلف الأسطوانة فى ورقة مدهونة بالسمن بحيث يكون الوجه المدهون ملاصقاً للأسطوانة .

٤ — تبل قطعة نسيج بالماء المغلى ثم تعصر وترش بطبقة من الدقيق وتلف بها الأسطوانة جيداً . يربط طرفا النسيج جيداً بحيث يكون الرباط ملاصقا لطرفى الفطيرة .

٥ — يخاط الطرف الثالث للأسطوانة بخفة . ويوضع البودنج على طبق صاج ويوضع الطبق فى الماء المغلى .

٦ — يغطى الإناء ويترك مدة ١½ ساعة . يرفع البودنج من ماء السلق ويترك حتى تهدأ حرارته .

٧ — تفك قطعة النسيج باحتراس ويقدم البودنج على صحن مستطيل .

الحشو المستعمل للفطير الملفوف :

(ا) ٣ ملاعق كبيرة من أى نوع من المربى ، مثل المشمش أو الفراولا أو مرملاد اللارنج الخ .

(ب) ½ كيلو تفاح مفرى ، ٣ ملاعق كبيرة مسطحة زبيب بناتى ، ½ ملعقة شاى بهار أفرنجى ، ½ ملعقة كبيرة سكر ناعم (تخاط المقادير ببعضها وتستعمل للحشو) .

(ج) مل ٤ ملاعق كبيرة لحم مفرى . ملعقتان من صلصة بنى (صفحة ٧٥) ملح — فلفل .

الطريقة : تخلط المقادير بعضها ببعض و تستعمل للحشو .

فطير الدهن الملفوف فى الفرن

١ — يجهز فطير الدهن السابق ويحشى بأى نوع من المربى أو بحشوة التفاح السابقة المذكورة بعاليه . يدهن الوجه باللبن ويزج فى فرن متوسط الحرارة مدة ½ ساعة

٢ — يقدم ومعه أى نوع من صلصة المربى (صفحة ٩٢) .

بودنج التين (رقم ١)

المقادير :

¼ كيلو دقيق	فنجان شاى لبن
⅛ كيلو دهن مفرى ناعماً بالسكين	فنجان شاى عسل أفرنجى
ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم	¼ كيلو تين جاف مفرى

الطريقة :

١ — يدفأ العسل حتى يتفكك ويضاف إليه اللبن .

٢ — تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض خلطاً جيداً وتعجن باللبن وتقلب حتى تنعم تماماً

٣ — يصب الخليط فى قالب مدهون جيداً بالسمن ويغطى بورقة مدهونة ويطهى على البخار مدة ساعتين . ويقلب ويقدم معه صلصة حلوة كصلصة الكسترده (ص ٨٠)

بودنج التين (رقم ٢)

المقادير :

⅛ كيلو دقيق ½ فنجان شاى عسل أبيض	⅛ كيلو (١٢٥ جرام) تين جاف مفرى
⅛ كيلو فتات خبز أفرنجى بايت (١٢٥ جرام)	بيضة ، لبن للعجن
٧٥ جرام من دهن مفرى ناعماً بالسكين	¼ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم

الطريقة :

١ — يفرك الدهن مع الدقيق بخفة مع رفع الأيدى لأعلى ثم تضاف إليه باقى المقادير الجافة (خميرة تين ، فتات خبز) .

٢ — تعمل حفرة فى الوسط وتصب بها البيضة المخفوقة جيداً والعسل وقليل من اللبن .

٣ — يعجن الخليط جيداً ويضاف إليه مقدار من اللبن كلما احتاج الأمر حتى تتكون .

عجينة لينة كعجينة بودنج الكنارى (ص ٦٣٣) .

٤ — تصب العجينة فى قالب مدهونة بحيث تصل لنصف ارتفاعه ويغطى القالب بورقة مدهونة ويطهى على البخار مدة در٢ ساعة ، أو يغطى الوجه بورقه مدهونة ثم بقطعة نسيج مرشوشة بالدقيق كما فى بودنج اللحم (ص ٦٢٩) وحينئذ يطهى البودنج بطريقة السلق مدة ساعة ونصف .

بودنج البلح

المقادير : (رقم ١) (رقم ٢)

(رقم ١)		(رقم ٢)	
١ كيلو دقيق ١٥٥ ج	ملعقتان كبيرتان من	١٥٠ جرام من	ملعقتان كبيرتان من
١٢٥ جرام فتات خبز	عسل ، بيضة ، لبن	دقيق ٧٥ جرام	عسل ، لبن للعجن
١٢٥ جرام دهن	للعجن ½ ملعقة شاى	من فتات خبز	½ ملعقة شاى
مفرى ناعماً	بيكربونات	١٠٠ جرام دهن	بيكربونات
⅛ كيلو بلح مفرى	الصوديوم	١٥٠ جرام بلح مفرى	الصوديوم

الطريقة : تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض ويعجن بالسوائل : كبودنج التين السابق .

بودنج الزبيب

المقادير :

١٥٠ جرام من دقيق	١٠٠ جرام من دهن مفرى	⅛ كيلو زبيب بناتى . لبن للعجن
٧٥ جرام من فتات خبز	٧٥ جرام سكر ناعم ، بيضة	ملعقة شاى بيكنج بودر

الطريقة : يعمل كبودنج التين (صفحة ٦٤٢) ويقدم ومعه صلصة مربى المرملاد (صفحة ٩٣) أو صلصة الكستردة (صفحة ٨٠) .

بودنج التفاح

المقادير :

⅛ كيلو دقيق ، ⅛ كيلو فتات خبز أفرنجى بايت	٣ بيضات ¼ كيلو تفاح مفرى
⅛ كيلو دهن مفرى	¼ ملعقة شاى بيكربونات الصوديوم
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم	لبن أو عصير ليمون للعجن إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — تخلط جميع المقادير الجافة ببعضها .
٢ — يعجن بالبيض المخفوق وعصير الليمون واللبن إذا احتاج الأمر .
٢ — تدهن قوالب صغيرة « دار يول » بالسمن ويوزع بهـا الخليط بحيث لا يزيد عن ثلثيها .
٤ — تغطى القوالب بورق مدهون وتطهى على البخار مدة ½ ساعة .
٥ — تقلب وتقدم ومعها صلصة المربى (صفحة ٩٢) .

بودنج بالمربى

المقادير :

رقم (١)

١٢٥ جرام فتات خبز ، ١٢٥ جرام دقيق
١٢٥ جرام دهن مفرى ناعماً ، ٥٠ : جرام مربى اللارنج
ملعقة شاى خميرة بيكنج بودر
بيضتان ، ملعقة كبيرة سكر

رقم (٢)

¼ كيلو فتات خبز ، ⅛ كيلو مربى اللارنج
٣ ملعقة كبيرة سكر
١٢٥ جرام دهن مفرى ناعماً
٣ بيضات

الطريقة :

١ — تخلط جميع المقادير بعضها ببعض ثم تضاف المربى للبيض المخفوق .
٢ — تعجن عجينة لينة ويضاف قليل من اللبن إذا احتاج الأمر .
٣ — يصب الخليط فى قالب مدهون بحيث لا يزيد ارتفاعه عن ثلثى القالب .
٤ — يغطى القالب بورقة مدهونة ويطهى على البخار مدة ٣ ساعات .
٥ — يقلب ويقدم ساخناً ومعه صلصة المرملاد (صفحة ٩٣) .

بودنج عيد الميلاد (الكرستمس X mas pudding)

المقادير :

١٢٥ جرام فتات خبز أفرنجى بايت	$\frac{1}{8}$ كيلو زبيب أفرنجى	$\frac{1}{4}$ ملعقة شاى ملح
١٢٥ جرام دقيق	$\frac{1}{4}$ كيلو دهن مفرى ناعما	$\frac{1}{4}$ كيلو لبن
٦٠ جرام ٥ر١ أوقية سكر أسمر	$\frac{1}{8}$ كيلو فواكه مسكرة مفرية	بيضتان
$\frac{1}{4}$ كيلو زبيب دربلى	$\frac{1}{2}$ ملعقة شاى مسحوق	بشر وعصير ليمونة
$\frac{1}{8}$ كيلو زبيب بناتى	جوزة الطيب	ملاعق كبير لوز مفرى

الطريقة :

١ — تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض جيداً . تعجن بالبيض المخفوق قليلا واللبن عجينة لينة نوعا .

٢ — توضع فى سلطانية مدهونة بالسمن دهناً جيدا . ويغطى الوجه بورقة مدهونة بالسمن وتطهى على البخار مدة ٧ ساعات .

٣ — يقدم ومعه صلصات مختلفة وأغلبها يحتوى على الخمر . ويستحسن استعمال صلصة الكستردة (صفحة ٨٠) .



الألماسية (الألماسية) من المأكولات اللذيذه الطعم المستحبة لدينا فى فصل الصيف لما لها من مزايا مرطبة للجسم ولأنها تؤكل مثلجة .

والألماسيه عبارة عن محلول جيلاتينى (جيلاتين مذاب فى الماء) مضاف إليه عصير الفاكهة أو الماء الخ ، ويحتاج هذا النوع من الحلوى إلى مهارة فى العمل وذوق سليم فى التنسيق . وتنقسم الألماسية من حيث النوع إلى قسمين هما :

(ا) النوع الحلو : مثل ألماسية البرتقال ، الفراولا ، الخ

(ب) النوع غير الحلو : مثل ألماسية الدجاج . ويطلق على هذا النوع من الألماسية كلمة « الجلادينا » تمييزاً لنوعها غير الحلو .

وكلا النوعين يصنع بطريقتين :

(ا) الطريقة الشافة : مثل ألماسية الليمون ، وألماسية الجيرى .

(ب) الطريقة غير الشافة : مثل ألماسية اللبن ، ألماسية الفاكهة المصفاة .

القيمة الغذائية للألماسية

للألماسية قيمة غذائية كبيرة ترجع إلى :

١ — وجود مادة الجيلاتين التى تنشط غدد الإفراز المعدية فتزداد بذلك عصاراتها الهاضمة وتعمل على تسهيل عملية الهضم . ولهذا السبب اعتبرت الألماسية من الأطعمة الصالحة لتغذية المرضى والناقهين .

٢ — بروتين الجيلاتين تعوزه بعض الأحماض الامينية الهامة اللازمة لتكوين أنسجة الجسم ولكن قيمته الغذائية تتوقف على إمداد الجسم بالحرارة ، فهو يعادل البروتينات والكربوهيدرات .

٣ – كذا ترجع القيمة الغذائية للألماسية إلى المواد المضافة للمحول الجيلاتينى كالسكر وعصير الفاكهة والبيض واللبن الخ .

استخراج الجيلاتين :

١ – يستخرج الجيلاتين من العظام ، وخصوصا العظام الغضروفية لارتفاع كمية الجيلاتين بها إذ قد يصل ٥٠٪ وهذه أسهل الطرق وأكثرها استعمالا .
ويستخرج أيضاً من مثانة عموم الأسماك ويسمى Isinglass ، وهو أنقى نوع ، خاو من الرائحة والطعم ، أقوى الأنواع ، ولذا يستعمل بكثرة فى غذاء المرضى ، إلا أنه غالى الثمن .

٢ – ويوجد نوع آخر يستخرج من إغلاء الأكارع فى الماء وهو نقى جدا ، وله نكهة حسنة ويستعمل بكثرة فى غذاء المرضى .

٣ – آجار آجار . نوع من الجيلاتين يستخرج من أعشاب البحر . وخاصية تجمده أقوى من أنواع الجيلاتين الأخرى ـ وهذا النوع يستعمل فى غذاء النباتيين .

٤ – ويستخرج من حوافر الحيوانات وهذا النوع أرخصها ويسمى بالغراء .

وللجيلاتين ثلاثة أنواع شائعة :

١ – شرائح الجيلاتين وهى سميكة ولذا تحتاج للنقع مدة من ٢ ـ ٣ ساعات قبل الاستعمال .

٢ – أوراق الجيلاتين الفرنسية (تنتقال) وهى نوع من جيد رفيعة سهلة الكسر سريعة الذوبان ، ولها نكهة خفيفة مقبولة .

٣ – مسحوق الجيلاتين : وهو سريع الذوبان جدا فى الماء الساخن .

النقط الواجب مراعاتها عند إذابة الجيلاتين :

١ – يذاب الجيلاتين ببطء على نار هادئة ، لأن ارتفاع الحرارة مع استعمال كمية قليلة من الماء تجعله لزجا غير صالح للاستعمال .

٢ – إذا أذيب الجيلاتين فى اللبن وجب عدم إغلائه خوفا من تجميد بعض أجزاء اللبن بسبب وجود المادة الحمضية الخفيفة التى أضيفت للجيلاتين فى أثناء عملية التنقية

متوسط كمية الجيلاتين المستعملة بالنسبة للسائل :

١ — التتقال من ٤٠ — ٦٠ جرام لكل لتر ماء تبعا لحرارة الطقس .
٢ — مسحوق الجيلاتين من ٤٠ — ٦٠ جرام لكل لتر سائل تبعا لحرارة الطقس .
٣ — الشرائح حوالى ٤٠ جرام لكل لتر سائل .
٤ — Isiuglass ٢٠ جرام لكل لتر سائل .
٥ — آجار آجار أقل من ٤٠ جرام لكل لتر سائل .

وإذا زادت كمية الجيلاتين المستعملة عن المقادير السابقة صعب تنقيتها واغلظ قوامها بدرجة غير مقبولة .

الالماسية الشافة Clear Jelly

وهى النوع الراقى من الألماسية ، شاة ، نقية بدرجة ظاهرة ، ويستعمل فى تنقيتها بياض البيض وقشره .

المواد ونسبتها المستعملة لأنواع الألماسية الشافة

المواد	ألماسية	ألماسية البرتقال	الألماسية الغير الحلوة Aapic Jelly
التتقال	٤٠ - ٦٠ جرام	من ٤٠ - ٦٠ جرام	٦٠ جرام
السائل (لتر)	لتر { ½ كوب عصير ليمون، ½ ٣ كوب ماء }	لتر { مل، ٢ كوب عصير برتقال، مل، ٢ كوب ماء }	لتر { ½ ٣ كوب مرق أو ماء، ½ كوب حامض وعصير الليمون }
السكر	¼ : ½ كيلو	¼ كيلو	يستبدل بمقدار نصف ملعقة صغيرة ملح ، ١٠ حبات فلفل أسود
النكهة	قشر ليمونتين مقطع رفيعاً ، قرنفلتان ، ½ سم من القرفه	قشر برتقالتين مقطع رفيعاً	قشر ليمونتين مقطع رفيعاً ، بصله ، قطعة كرفس ، قطعة جزر ، ٣ قرنفلات
التنقية	بياض وقشر ٣ بيضات	بياض وقشر ٣ بيضات	بياض وقشر ٣ بيضات

طريقة عملها

(أولا)

١ – يجب أن يكون جميع الأوانى والأدوات المستعملة غاية فى النظافة وهى الإناء والمضرب والقطعة المستعملة للتصفية .

٢ – توضع جميع المقادير دفعة واحدة (ماعدا البيض) فوق النار الهادئة فى حلة نظيفة كبيرة نوعا يحرك الخليط حتى يذوب الجيلاتين والسكر فى حالة استعماله

(ثانيا) تنقية الألماسية :

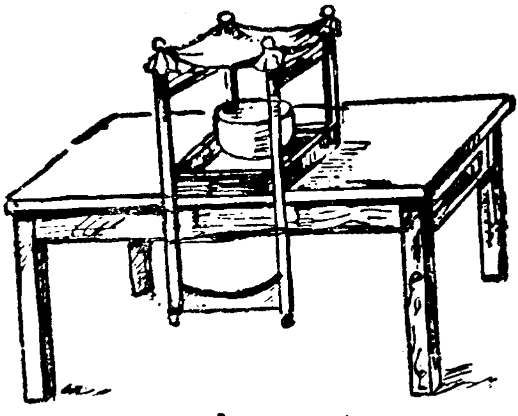
١ – يضاف قشر البيض بعض غسله وتكسيرة ليساعد على تكوين طبقة الترشيح .

٢ – يضاف بياض البيض ويضرب الخليط بمضرب البيض وبقوة فوق نار هادئة ، ويستمر فى ذلك حين يبدأ الخليط فى الغليان وحينئذ يرفع المضرب « والسبب فى ضرب الخليط هو تمزيق خلايا البيض وانتشارها فى السائل ثم تجمدها بالحرارة ولخفتها تطفو على سطح السائل حاملة جميع المواد الغير النقية ، مكونة قرصا من الريم يعمل كمرشح للألماسية عند تصفيتها زيادة فى تنقيتها .

٣ – تقوى النار حينئذ ليغلى الخليط ويتم تجمد الطبقة البيضاء الرغوية التى نتجت من الضرب وتعلو على سطح الإناء ويلاحظ عدم تحريكها حتى لاتتفكك أجزاء الطبقة المتجمدة . يغطى الإناء ويترك بدون تحريك مدة ٥ دقائق ، أما النوع الغير الحلو فيترك مدة ½ ساعة .

(ثالثا) تصفية الألماسية :

١ – يجهز الحامل الخاص للتصفية أو يستعاض عنه بكرسى منكس على آخر أو منكس على منضدة ثم يأتى بالكيس المعد لذلك أو الفوطه فتربط أطرفها الأربعة فى أرجل الكرسى ويوضع تحتها الإناء النظيف المعد لتلق السائل المرشح .



طريقة تصفية الألماسية

٢ – يصب قليل من الماء لتسخين الفوطة والإناء ثم باقى الماء .
٣ – تصب الطبقة المتجمدة قبل بقية السائل حتى يمر السائل خلالها لكى يكون شافا (ويلاحظ عدم تقليبها) ، وإذا كانت التصفية الأولى غير نقية صب السائل ثانيا خلال الطبقة المتجمدة حتى يصفو تماما .

(رابعا) كيفية وضع الالماسية فى القالب

١ – يبرد سائل الألماسية ، لأنه إذا استعمل ساخنا أدى إلى تعكيرها .
٢ – يؤتى بقالب منقوش ويبلل بالماء البارد وتملأ بسائل الألماسية ببطء لمنع تكون فقافيع هوائية . يترك ليجمد فى مكان بارد أو ثلاجة أو فى إناء وحوله الثلج .

(خامسا) كيفية قلب الالماسية :

١ – فى حالة تجمد القالب باستعمال الثلج ، يجب رفعه منه وتركه قليلا قبل قلبه .
٢ – يغمر القالب فى ماء ساخن نوعا برهة قصيرة حتى يسهل نزعه .
٣ – تمسح السطح المبلل بفوطة نظيفة .
٤ – يغطى القالب بالطبق المعد للتقديم ، ويقلب عليه ثم يهز بقوة لأعلى ثم لأسفل مرة أو إثنين . يرفع القالب الفارغ بخفة .

ملحوظة : يتوقف نجاح الألماسية على دقة الوزن والكيل والعناية فى أثناء التنقية والتصفية .

ألماسية الليمون الشافة بالفاكهة « موز وعنب »

المقادير : مقدار من الألماسية الشافة (صفحة ٦٤٨)

إصبعان من الموز	من ١٠ : ١٥ حبة من العنب الأسود الكبير

الطريقة :

١ – يغسل العنب ويخفف وتقطع الوحدة نصفين وتنزع البذور باحتراس .
٢ – يقطع الموز حلقات رفيعة « قبل استعماله مباشرة »
٣ – يبلل قالب منقوش بالماء ويصب فيه قليل من الألماسية الشافية لارتفاع ٢ سم يترك القالب على الثلج حتى تجمد طبقة الماسية

٤ - يبلل العنب بقليل من الألماسية السائلة الباردة ويرص بحيث يكون الجزء غير المقطوع لأسفل ويترك العنب حتى يثبت .

٥ - يصب مقدار من الألماسية السائلة الباردة على طبقة العنب لارتفاع ٢ سم، وتترك هذه الطبقة حتى تجمد .

٦ - يرص اللوز على شكل دائرة حول القالب وتبل كل حلقة بالألماسية ، ثم تثبت بشرط أن تغطى كل حلقة نصف سابقتها . تترك حتى تجمد.

٧ - تكرر العملية حتى يمتلىء القالب بشرط أن تكون الطبقه الأخيرة من الألماسية .

٨ - تترك لتجمد ثم تقلب (ينظر صفحة ٦٥٠) وتقدم .

ألماسية الليمون الشافة بالكريز والموز

المقادير : كما فى الماسية الموز والعنب الشافة السابقة باستعمال الكريز بدلا من العنب .

الطريقة : تعمل كالألماسية الشافة بالموز والعنب .

ألماسية البرتقال الشافة بالموز والعنب الأسود

المقادير والطريقة : كألماسية الليمون الشافة بالموز والعنب باستعمال ألماسية برتقال شافة (صفحة ٦٥١) بدلا من ألماسية ليمون .

ألماسية البرتقال الشافة بالكريز والموز

الطريقة والمقادير : كألماسية الليمون الشافة بالكريز باستعمال ألماسية برتقال شافة بدلا من ألماسية الليمون .

ألماسية الليمون بالفاكهة المنوعة

المقادير :

½ مقدار ألماسية ليمون شافة (صفحة ٦٤٨)
عدد ٨ : ١٠ من الكريز أو العنب الأسود
إصبع موز أو ٦ قطع من الأناناس
عدد ١٠ وحدات من الفراولا الجالسة

الطريقة .

١ - ينزع نوى الكريز أو بذور العنب وتغسل الفراولا وتقطف .

٢ـ يقطع الموز حلقات والأناناس شرائح غليظة نوعاً .
٣ ـ تخلط الفاكهة بعضها ببعض مع الألماسية وتقلب فى قالب مبلل .
٤ ـ تترك حتى تجمد ثم تقدم فى صحن بلورى وتقدم .

ألماسية البرتقال الشافة بالفاكهة المنوعة

كألماسية الليمون الشافة بالفاكهة المنوعة باستعمال ألماسية برتقال شافة (صفحه ٦٥١) بدلا من ألماسيه ليمون .

الألماسية الشافة غير الحلوة « الجلاتينا » Aspic Jeli

ألماسية الدجاج « الدجاج بالجلاتينا »

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كيلو بازلاء مسلوقة
دجاجة متوسطة مسلوقة ومقطعة قطعاً منتظمة متوسطة .
جزرتان من الأفرنجى مسلوقتان ومقطعتان
مقدار من الجلاتينا « الألماسية الشافة غير الحلوة » (صفحة ٦٤٨)

$\frac{1}{8}$ كيلو خيار أفرنجى رفيع مخلل

الطريقة:

١ ـ يؤتى بقالب مستطيل غير منقوش ويبلل بالماء البارد ويصب به طبقة من الجلاتينا وتترك حتى تجمد .

٢ ـ يثبت فوقها طبقة منظمة منسقة من البازلاء والخيار والجزر (يتبع فى تثبيتها نفس الطريقة التى اتبعت فى تثبيت الفاكهة فى قالب الألماسية بالفاكهة (صفحة ٦٥٠) ويليها طبقة من الجلاتينا .

٣ ـ تبل قطع الدجاج بالجلاتينا ثم الخضروات وهكذا حتى يمتلىء القلب على أن تكون الطبقة الأخيرة من الجلاتينا .

٤ ـ يترك القالب حتى يجمد ثم يقلب فى صحن مستطيل مفروش بخس السلاطة .

لحـــم بالجلاتينا

كالدجاج السابق بالجلاتينا باستعمال مقدار من لحم البتلو الناضج المقطع مكعبات

ملحوظة: يستعمل مرق سلق اللحم فى عمل الألماسية غير الحلوة .

قالب الجمبرى بالجلاتينا

المقادير :

مقدار من الجلاتينا « الألماسية الشافة غير الحلوة » (صفحة ٦٤٨)	¼ — ½ كيلو جمبرى مسلوق ومقشور
بيضتان مسلوقتان ومقطعتان حلقات	عدد ٢ من خيار مخلل مقطع حلقات
	خس سلاطة

الطريقة:

١ — يؤتى بقالب مستطيل غير منقوش ويبلل بالماء .

٢ — نتبع الطريقة التى اتبعت فى عمل قالب الطيور (صفحة ٦٢٥) مع ملاحظة حسن التنسيق والترتيب بأشكال هندسية . يقلب القالب فى صحن مستطيل مفروش بخس السلاطة .

طبق الطيور بالألماسية « الجلاتينا »

المقادير :

طيور مسلوقة	مقدار من الألماسية الشافة غير الحلوة (صفحة ٦٤٨)
١ — زوج حمام أو	⅛ كيلو جزر وخيار مخلل
٢ — دجاجة متوسطة أو	¼ كيلو بازلاء مسلوقة
٣ — زوجان من سمان أو	بيضة مسلوقة
٤ — بقايا ديك رومى أو بط أو أوز	

الطريقة:

١ — يحتفظ بالبيض وبقليل من الجزر والخيار والبازلاء للتجميل .

٢ — تخلط جميع المقادير وتمزج بنصف مقدار الالماسية وتوضع فى الصحن وتترك

حتى تجمد . يصب على السطح طبقة من الألماسية حتى يتساوى تماماً .

٣ — تجمل طبقة الألماسية بالبيض والبازلاء والمخللات بذوق سليم وذلك ببلها بالألماسية السائلة الباردة ثم تثبيتها وتترك حتى تجمد .

٤ — يصب فوقها باقى الألماسية وتترك حتى تجمد الطبقة . ثم يقدم الطبق .

فطيرات الحمام بالجلاتينا

المقادير :

عدد ٦ من الفطيرات البسيطة الناضجة (صفحة ٥٢٣)	عدد ٦ من الخيار الأفرنجى المخلل
زوج حمام مسلوق	½ مقدار من الجلاتينا « الألماسية الشافة غير الحلوة صفحة ٦٤٨ »
قليل من المقدونس	خس سلاطة مفرى رفيعا

الطريقة :

١ — يقطع لحم الحمام مكعبات ويخلط بالخيار المقطع ونصف مقدار الجلاتينا .

٢ — يوضع اللحم فى الفطيرات بشكل هرمى ويترك حتى يجمد .

٣ — يغطى سطح اللحم بطبقة من الجلاتينا الشافة وتترك حتى تجمد .

٤ — يوضع بوسط كل فطيرة عرق رفيع من المقدونس .

٥ — ترص الفطيرات فى صحن وبوسطها الخس المفرى .

دجاج مثلج بالمايونيز

المقادير : صدر دجاجتين مسلوقة باردتين ، ½ كوب من الجلاتينا (ص ٦٤٨) ١½ كوب من صلصة المايونيز (صفحة ٨٥) .

للتجميل : ملعقتان كبيرتان من بازلاء مسلوقة ، جزرة مقطعة على حسب الرغبة ½ كوب ألماسية غير حلوة مفرية غليظا ـ مقدار من الكامخ الروسى (صفحة ٣٧٥)

الطريقة :

١ — يزال جلد وعظم الصدر ويقطع اللحم بنظام قطعا مناسبة متساوية بقدر الإمكان

٢ — تذاب الألماسية غير الحلوة وتترك حتى تبرد بشرط ألا تجمد ثم تضاف للمايونيز

ويقلب الخليط جيداً . ترص قطع صدر الدجاج عـلى قاعدة سلك أو منخل ويوضع أسفلها طبق .

٣ — تصب الصلصة على قطع الدجاج (بملعقة شوربة كبيرة) لتغطيتها وتترك حتى تقرب من التجمد .

٤ — يجمل سطح القطع بالجزر المقطع رفيعا والبازلاء تجميلا بسيطاً وتترك حتى تجمد تماماً .

٥ — يصب على السطح المجمل قليل من الألماسية غير الحلوة وتترك القطع حتى تجمد طبقة الألماسية .

٦ — ترص القطع على سلطة روسية فى صحن بلور وحولها الألماسية المفرية غليظاً .

لحم مثلج بصلصة الطماطم

المقادير : ½ كيلو كستليتة ضأن ، كوب صلصة الطماطم بالجيلى (صفحة ٩٠) قليل من الماء ، ملح ، فلفل أبيض .

التجميل : ملعقتان كبيرتان من بازلاء مسلوقة ، جزرة أفرنجية مسلوقة مقطعة على حسب الرغبة ، شرائح رقيقة من خيار مخلل ½ كوب من الألماسية غير الحلوة (ص ٦٤٨) كامخ صيفى (ص ٢٧٧) .

الطريقة :

١ — يغسل اللحم ويتبل بالملح .

٢ — توضع فى إناء على نار هادئة حتى تشرب عصارتها ثم يضاف إليها الماء تدريجاً بكميات قليلة حتى تنضج . ترفع القطع وينزع الدهن الزائد .

٣ — ترص على مسطح وتغطى بطبقة نسيج ثم يوضع عليها ثقل وتترك حتى تبرد وتأخذ شكلا منتظما .

٤ — ترص قطع اللحم على قاعدة سلك أو منخل ويوضع أسفلها طبق .

٥ — تصب صلصة الطماطم بالجيلى ببطء على قطع الكستليته (بملعقة كبيرة) لتغطيتها وتترك حتى تقرب من التجمد .

٦ — يجمل سطح القطع بالجزر المقطع أشكال زخرفية رفيعة والبازلاء وشرائح الخيار

تجميلا بسيطا وبذوق سليم وذلك ببلها بالألماسية الباردة ثم تنبيتها .

٧ — تترك حتى تجمد ثم يصب على السطح المجمل قليل من الألماسية غير الحلوة وتترك القطع حتى تجمد طبقة الألماسية .

٨ — يرتب الكامخ الصيني فى طبق مستطيل ، مع ملاحظة تناسق ألوان مكوناته .

٩ — ترص القطع على السلطه وتقدم .

بيض بالجلاتينا (رقم ١)

المقادير :

مقدار من الجلاتينا (صفحة ٦٤٨)	ملعقتان كبيرتان من بازلاء مسلوقة
عدد ٦:٧ بيضات مسلوقة جامداً	جزرتان مسلوقتان

للتقديم سلطة خس متبلة بقليل من الصلصة الفرنسية (صفحة ٨٨) .

الطريقة :

١ — يبل بالماء عدد ٦:٨ من القالب الصغيرة غير المنقوشة ثم يغطى القاع والجوانب بطبقة رفيعة من الجيلاتينا وتترك حتى تجمد على الثلج .

٢ — يقطع الجزر أشكالا زخرفية على حسب الذوق ، تبل قطع الجزر والبازلاء بقليل من الجلاتينا السائلة الباردة وتثبت على القاع فوق الطبقة المتجمدة لتكوين شكل زخرفى ثم يترك حتى يجمد . يصب مقدار قليل من الجلاتينا فوق الشكل الزخرفى ويترك حتى يجمد .

٣ — يقطع البيض المسلوق حلقات أو أرباعا بالطول وترص فوق طبقة الجلاتينا ويملأ القالب بالجلاتينا ويترك حتى يجمد . تقلب القوالب على فرشة الخس المتبل

بيض بالجلاتينا (رقم ٢)

المقادير : عدد ٦ بيضات مسلوقة جامداً ، مقدار من الجلاتينا (صفحه ٦٤٨) .

خيار رفيع مخلل ، قليل الخس .

الطريقة : ١ — يبل عدد ٦ من قوالب الداريول بالماء ثم يوضع مقدار من الألماسية لارتفاع ½ سم وتترك حتى تجمد .

٢ - يقطع الخيار المخلل قطعاً تبعاً للذوق ويتبل بالألماسية السائلة الباردة ويثبت فى القوالب فوق طبقة الألماسية بشكل زخرفى بسيط ويترك حتى يجمد .
٣ - تصب فوق الخيار طبقة من الجلاتينا سمك ½ سم وتترك حتى تجمد .
٤ - يقطع جزء رفيع من الجهة العريضة للبيضة حتى ترتكز بسهولة .
٥ - تبل هذه الجهة بالجلاتينا الباردة السائلة وتركز كل بيضة فى قالب وتترك حتى تثبت . يملأ الفراغ حول البيضة بالجلاتينا السائلة الباردة وتترك القوالب حتى تجمد
٦ - تقلب فى صحن ويرش حولها الخس المقطع رفيعاً مثل الشعر .

الماسية اللبن البسيط

وهى النوع البسيط من الألماسية غير الشافة سهلة الصنع .
وتعمل من سوائل مختلفة كالماء . عصير الفاكهة . اللبن . البيض . المرق . ألخ .
وتختلف نسبة الجيلاتين المستعملة تبعاً لاختلاف سمك السائل المستعمل .
وتتراوح بين ١ - ٣٠ جرام لكل ملء ٢ كوب سائل .

طريقة عملها :

١ - يذاب الجيلاتين فى قليل من السائل أو الماء .
٢ - تضاف بقية المقادير وتقلب على نار هادئة ، تصفى إذا كانت بحالة سائلة .
٣ - تترك حتى تبرد ، تصب فى قالب مبلل بالماء وتترك حتى تجمد .
٤ - تقلب فى صحن معد وتزركش .

ألماسية اللبن البسيط

المقادير:

½ كيلو لبن	٢-٣ ملاعق كبيرة ماء
٢٠ جرام جيلاتين	سكر للتحلية . فانيليا

الطريقة:

١ - يقطع الجيلاتين وينقع فى مقدار من الماء مدة ٥ - ١٠ دقائق ، ثم يذاب على نار هادئة مع التقليب .

٢ — يضاف الجيلاتين المذاب للبن المغلى ويقلب جيداً ، ثم يحلى بالسكر وتضاف إليه الفانيليا ويترك حتى يبرد بشرط ألا يجمد .

٣ — يصفى الخليط فى قالب مبلل جيـــداً بالماء ويترك فى مكان بارد أو على الثلج حتى يجمد .

٤ — يقلب كما فى الألماسية الشافة (صفحة ٦٥٠) وتجمل بالفستق المقرى والكريز أو على حسب الرغبة .

ملحوظة : يمكن تلوين الخليط السائل بقليل من اللون الأحمر أو الأخضر إذا أريد .

الماسية اللبن بروح القهوة

كالماسية اللبن السابقة بإضافة ملعقة حلو من روح قهوة أو ملعقة كبيرة من القهوة المركزة المصفاة بشرط ألا يزيد مقدار الخليط (لبن وقهوة) عن ٢ كوب .

ألماسية اللبن بالشيكولاتة

كألماسية اللبن بإذابة ٢٠ — ٣٠ جرام شيكولاتة فى اللبن على نار هادئة قبل إضافة بقية المقادير .

ألماسية اللبن بالكاكاو

كألماسية اللبن بإذابه ١٠ — ٢٠ جرام كاكاو فى اللبن على نار هادئة قبـــل إضافة بقية المقادير .

ألماسية اللبن باللـــوز

المقادير :

ملء كوب لبن	٦ ملاعق كبـــيرة مسطحة لوز مطحون — ١٠ جرام جيلاتين	ملعقتان كبيرتان من سكر ناعم
بياض بيضتين		⅛ كيلو كريمة « للتجميل »

الطريقة :

١ — يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة ثم يضاف اللبن .

٢ — يضاف السكر واللوز المطحون وبياض البيض المخفوق جيداً .

٣ — يقلب الخليط بخفة ثم يصب فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد .
٤ — تقلب وتجمل بالكريمة والكريز .

ألماسية القهوة بعينى الجمل

المقادير :

½ كيلو لبن	½ فنجان شاى صغير من عين جمل مفرى
حوالى ٢٠ جرام تتقال (جيلاتين)	¼ فنجان شاى زنجبيل مسكر مفرى
ملعقة حلو قهوة	٣ بيضات
½ ملعقة شاى فانيليا	٣ ملاعق كبيرة من سكر ناعم

الطريقة :

١ — يذاب التتقال فى قليل من الماء على نار هادئة . يغلى اللبن ويحلى بالسكر .
٢ — يخفق مع البيض ويضاف للبن ، ثم تضاف روح القهوة ويقلب الجميع جيداً .
٣ — يضاف التتقال الذائب والفانيليا للخليط السابق وتمزج جيداً ثم تترك لتبرد قليلا
٤ — يخفق بياض البيض جيداً ويضاف للخليط السابق ثم عين الجمل والزنجبيل ويقلب الجميع . يصب الخليط فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد ثم يقلب كما فى الألماسية (صفحة ٦٥٩) .

ألماسية بالكستردة

المقادير :

½ كيلو لبن ، ٣ بيضات	١٠ جرام جيلاتين ، سكر للتحلية ، فانيليا

الطريقة :

١ — تعمل كستردة مغلية بمقدار اللبن ومح البيض والسكر والفانيليا (ينظر صفحة ٦٣٨) يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء ويضاف للكستردة ويقلب معها جيداً
٢ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ويقلب بخفة مع الخليط ويترك حتى يبرد .
٣ — تصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد ـ تقلب وتجمل وتقدم (ص ٦٥٠) .

٣ — يقلب الخليط بخفة ثم يصب فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد .
٤ — تقلب وتجمل بالكريمة والكريز .

ألماسية القهوة بعينى الجمل

المقادير :

½ كيلو لبن	½ فنجان شاى صغير من عين جمل مفرى
حوالى ٢٠ جرام تتقال (جيلاتين)	¼ فنجان شاى زنجبيل مسكر مفرى
ملعقة حلو قهوة	٣ بيضات
½ ملعقة شاى فانيليا	٣ ملاعق كبيرة من سكر ناعم

الطريقة :

١ — يذاب التتقال فى قليل من الماء على نار هادئة . يغلى اللبن ويحلى بالسكر .
٢ — يخفق مح البيض و يضاف للبن ، ثم تضاف روح القهوة ويقلب الجميع جيداً .
٣ — يضاف التتقال الذائب والفانيليا للخليط السابق و تمزج جيداً ثم تترك لتبرد قليلا
٤ — يخفق بياض البيض جيداً ويضاف للخليط السابق ثم عين الجمل والزنجبيل ويقلب الجميع . يصب الخليط فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد ثم يقلب كما فى الألماسية (صفحة ٦٥٩) .

ألماسية بالكستردة

المقادير :

½ كيلو لبن ، ٣ بيضات	١٠ جرام جيلاتين ، سكر للتحلية ، فانيليا

الطريقة :

١ — تعمل كستردة مغلية بمقدار اللبن ومح البيض والسكر والفانيليا (ينظر صفحة ٦٣٨) يذاب الجيلاتين فى قليل من الماء ويضاف للكستردة ويقلب معها جيداً
٢ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ويقلب بخفة مع الخليط و يترك حتى يبرد .
٣ — تصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد ـ تقلب وتجمل وتقدم (ص ٦٥٠) .

ألماسية الكستردة بجوز الهند

المقادير :

كوب كستردة مغلية (صفحة ٦٢٨)	ملعقة كبيرة من مبشور جوز الهند
١٠ جرام جيلاتين مذابا فى ملعقتين ماء	كريمة وأنجليكا للتجميل

الطريقة :

١ — يضاف جوز الهند للكستردة المغلية .
٢ — يذاب الجيلاتين ويضاف للخليط ويقلب معه جيداً .
٣ — تصب فى قالب مبلل ويترك ليتجمد . تقلب وتجمل بالكريمة والإنيجليكا

ألماسية اللبن الراقية

المقادير :

½ كوب لبن	½ ملعقة شاى فانيليا	٢ — ٣ ملاعق كبيرة من الماء
½ كوب كريمة	٢٠ جرام جيلاتين	سكر للتحلية (ملء ملعقة)

الطريقة :

١ — تخفق الكريمة حتى تغلظ نوعاً ثم يضاف إليها اللبن البارد ويحلى الخليط بالسكر
ملحوظة : يمكن تلوينها بألوان خفيفة كالوردى والفستقى الفاتح .

ألماسية اللبن الراقية بالقهوة

المقادير والطريقة : كألماسية اللبن الراقية السابقة بإضافة ملعقة روح قهوة للبن بشرط ألا يزيد مقدار خليط اللبن (لبن + روح القهوة عن ١½ كوب) تتمم وتقلب كما فى ألماسية اللبن الراقية السابقة .

ألماسية اللبن الراقية بالشيكولاتة

المقادير والطريقة :

كألماسية اللبن الراقية بإذابة ٢ — ٣ ملاعق كبيرة شيكولاتة فى مقدار اللبن على

نار هادئة ، ويترك الخليط حتى يبرد تماماً قبل إضافة السكريمة المخفوقة . تتمم وتقلب كألماسية اللبن (صفحة ٦٥٧) .

الألماسية العادية بعصير الفاكهة

ألماسية الليمون

المقادير : ملء ٢ كوب سائل مكون من : ٣ ملاعق كبيرة من عصير ليمون وماء . سكر مكنة للتحلية (⅛ كيلو) — ٢٠ جرام جيلاتين .

الطريقة :

١ — يغسل الليمون ويجفف ثم يكحت قشرة بقطع سكر المكنة .
٢ — يوضع السكر والماء والجيلاتين المقطع فى إناء ويوضع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر والجلاتين .
٣ — يضاف عصير الليمون للخليط جيداً ثم يترك حتى يبرد قليلا « دافىء » .
٤ — يصفى الخليط فى قالب مبلل جيداً بالماء ويترك حتى يجمد .
٥ — تقلب (كما فى ص فى ٦٥٠) فى صحن بلور ويمكن تجميلها بالفستق المفرى .

ألماسية البرتقال

المقادير : ٢ كوب سائل مكون من :

كوب عصير برتقال وكوب ماء أو	٢٠ جرام جيلاتين
١ ½ كوب عصير برتقال ½ كوب ماء	سكر مكنة للتحلية (٢ ـ ٤ ملاعق)

الطريقة :

١ — يغسل البرتقال ويجفف ثم يكحت قشرة بقطع السكر
٢ — يقطع الجيلاتين ويوضع فى إناء مع الماء والسكر، ويوضع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب ويضاف عصير البرتقال ويقلب الخليط ويترك حتى يبرد بشرط ألا يجمد
٣ — يصفى فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد .
٤ — تقلب الألماسية فى صحن بلورى وقد تجمل بالفستق المفرى

الماسية الفراولة

المقادير :

ملء ٢ كوب سائل مكون من
كوب عصير فراولا و ½ كوب ماء
أو ½ ١ كوب عصير فراولا و ½ كوب ماء

٢٠ جرام جيلاتين
سكر سنترفيش للتحلية (ملء ٣-٤ ملاعق)
قليل من اللون الأحمر

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا عدة مرات ثم تقطف ويضاف إليها مقدار السكر على هيئة طبقات متبادلة مع الفراولا ، وتترك مدة ساعة .
٢ — توضع الفراولا والسكر فى قطعة نسيج وتعصر لاستخراج العصير ثم يكيل .
٣ — يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار الماء على نار هادئة ثم يضاف لعصير الفراولا ويقلب جيداً ويعاد تحلية الخليط ويلون إذا إحتاج الأمر .
٤ — تصفى الألماسية وتصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد .
٥ — تقلب فى طبق بلور ، وتجمل بوحدات الفراولا ، ويمكن تجميل هذه الوحدات بوردات من الكريمة .

الماسية المانجو

المقادير :

ملء ٢ كوب سائل مكون من :
كوب عصير مانجو وكوب ماء أو
½ كوب عصير مانجو ½ ١ كوب ماء

سكر سنترفيش للتحلية (٢ : ٣) ملاعق
٢٠ جرام جيلاتين

الطريقة:

١ — تغسل المانجو وتجفف وتشق الواحدة نصفين وتملأ بالسكر ، ثم يطبق النصفان على بعضها ثانيا وتترك حوالى ساعة . ينزع الجزء اللحمى بملعقة .
٢ — يدعك اللحم والسكر جيداً حتى يذوب السكر تماما .

٣ — يوضع الخليط فى شاشة ويستخرج العصير ويكيل .
٤ — تقطع الجيلاتين وتذاب فى مقدار من الماء على نار هادئة ، ثم تضاف لعصير المانجو ويعاد تحلية الألماسية إذا احتاج الأمر . تصفى الألماسية وتصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد .
٥ — تقلب فى طبق بلور وتقدم ، وقد تجمل بالفستق المقرى .

الماسية التفاح

المقادير :

ملء ٢ كوب سائل مكون من :	ملعقة شاى عصير ليمون
٣ ملاعق كبيرة ماء عصير تفاح	قليل من اللون الأحمر
٢٠ جرام جيلاتين ، سكر للتحلية	

الطريقة :

١ — يقطع الجيلاتين وتنقع فى الماء وتترك ـ ويغسل التفاح ويجفف ويبشر بالمبشرة ثم يوضع التفاح المبشور فى شاشة ويعصر جيداً لاستخراج العصير .
٢ — يذاب الجيلاتين على نار هادئة ثم يضاف لعصير التفاح ويحلى بالسكر ويضاف إليه عصير الليمون وتلون خفيفاً .
٣ — تصفى الألماسية فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد ، تقلب فى طبق بلور وتقدم .
ملحوظة : هذه الألماسية تعتبر من أحسن الأصناف الملائمة للمرضى .

الماسية العنب الأسود

المقادير :

ملء ٢ كوب سائل مكون من :

$1\frac{1}{2}$ كوب عصير عنب ، $\frac{1}{2}$ كوب ماء أو	٢٠ جرام جيلاتين ، قليل من السكر للتحلية
كوب عصير عنب ، كوب ماء	قليل من اللون الأحمر

الطريقة :

١ — يعصر العنب ويصفى ويكيل ، تقطع الجيلاتين وتذاب فى مقدار الماء وتضاف لعصير العنب .

٢ — تحلى الالماسية على حسب الرغبة ويضاف إليها قليل من اللون الأحمر وقد يستغنى عنه تبعاً للون العنب المستعمل . تصفى الألماسية فى قالب مبلل بالماء وتترك حتى تجمد .

٣ — تقلب فى صحن بلور وتجمل بحلقة من وحدات العنب المنزوعة بذوره باحتراس .

الماسية العنب الأبيض

كألماسية العنب الأسود إلا أن الألماسية تلون خفيفاً باللون الأخضر وتجمل بحلقة من العنب النباتى أو العنب المنزوعة بذوره .

الألماسية بالفاكهة

ألماسية الليمون بالعنب الأسود والموز

المقادير : مقدار من ألماسية الليمون العادية (صفحة ٦٦١) ، من ١٠ : ١٥ حبة من العنب الأسود . موزتان .

الطريقة : تعمل كألماسية الليمون الشافة بالعنب والموز (ص ٦٥٠) .

الماسية الفراولا بالموز والفراولا

المقادير : مقدار من ألماسية الفراولا العادية (ص٦٦٢)،موزتان، وحدات من الفراولا

الطريقة : تعمل كألماسية الليمون السابقة باستعمال ألماسية الفراولا ووحدات الفراولا وحلقات الموز .

الماسية العنب الأسود بالكريز والموز

المقادير والطريقة : كألماسية الليمون بالعنب والموز باستعمال الآتى :

ألماسية العنب الأسود (ص ٦٦٤) ، أنصاف الكريز بدلا من العنب الأسود، حلقات الموز .

الماسية العنب الأبيض بالموز والعنب الاسود

كألماسية الليمون بالعنب والموز باستعمال ألماسية العنب الأبيض .

الماسية الليمون بالفاكهة المنوعة

المقادير :

مقدار من ألماسية ليمون بسيطة (ص ٦٦١)	عدد ١ من الموز أو ٦ قطع من الأناناس
عدد ٨ من الكريز أو العنب	عدد ١٠ من الفراولا

الطريقة :

١ — ينزع نوى الكريز أو بذور العنب .

٢ — يقطع الموز حلقات والأناناس شرائح غليظة نوعاً . وتغسل الفراولا وتقطف .

٣ — تخلط الفاكهة بعضها ببعض مع الألماسية وتصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد .

٤ — تقلب فى صحن بلور وتقدم .

الماسية القراصيا

المقادير :

½ كيلو قراصيا ، ملء ٢ كوب ماء	سكر للتحلية « ملعقتان كبيرتان »
ملعقة حلو عصير الليمون	قليل من اللون الأحمر ، جيلاتين

الطريقة :

١ — تغسل القراصيا وتنقع فى مقدار الماء مدة ١٢ ساعة .

٢ — يضاف السكر وتوضع على نار هادئة حتى تنضج وتنهرى ثم تترك حتى تبرد .

٣ — ينزع النوى وتصفى بمنخل سلك ويضاف إليها عصير الليمون وقليل من اللون الاحمر ويعاد تحليتها . تكيل ويضاف الجيلاتين من ١٠ — ١٥ جرام جيلاتين لكل ٢ كوب قراصيا مصفاة على حسب ثخانتها .

٤ — تذاب الجيلاتين فى قليل من الماء على نار هادئة وتضاف للفاكهة المصفاة وتقلب

جيداً . تصب فى قالب مبلل بالماء وتترك حتى تجمد .

٥ — تقلب وتجمل بالكريمة المخفوفة ووحدات للقراصيا الناضجة

الماسية الوشنة

كالماسية القراصيا السابقة ، باستعمال ٢٠ جرام جيلاتين لكل ٢ كوب وشنة مصفاه وزيادة مقدار سكر التحلية .

الماسية قمر الدين

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو قمر الدين ملء كوب ماء للنقع .
سكر للتحلية (٢ ـ ملاعق)
أقل قليلا من ٢٠ جرام جيلاتين
ملعقة زبيب بناتى وملعقة صنوبر

الطريقة :

١ — يقطع قمر الدين وينقع فى مقدار الماء مدة ساعة على الاقل ثم يصفى بمنخل سلك ويكيل ويكمل بالماء لمقدار $1\frac{1}{2}$ كوب .

٢ — يقطع الجيلاتين ويضاف السكر ومقدار $\frac{1}{2}$ كوب من الماء وتوضع على نار هادئة حتى يذوب الجميع . يضاف الخليط لقمر الدين ويعاد تحليته إذا احتاج الامر .

٤ — يخلط الزبيب والصنوبر بالماسية قمر الدين وتقلب آنا فآنا حتى تبدأ فى التجمد

٤ — تصب فى قالب مبلل حتى تجمد .

٥ — تقلب فى صحن بلور وتجمل باللوز أو البندق المفرى .

قالب الجلاتينا بالدجاج

مثل الالماسية الشافة بالدجاج (جلاتينا بالدجاج صفحة ٦٥٢) باستعمال مقدار من الالماسيه العادية بالمرق الآتية :

الالماسية العادية بالمرق (جلاتينا)

المقادير :

٢ كوب مرق ، ٣٠ جرام جيلاتين ، ملح وفلفل أبيض .

الطريقة :

١ — يقطع الجيلاتين ويذاب فى مقدار من المرق على نار هادئة وتتبل بالملح والفلفل
٢ — تصفى وتترك حتى تبرد بشرط ألا تجمد وتستعمل بدلا من الألماسية الشافة .

قالب الجلاتينا باللحم

مثل قالب جلاتينا الدجاج ، باستعمال اللحم البتلو الناضج المقطع مكعبات بدلا من لحم الدجاج (ص ٦٥٢) واستعمال الألماسية العادية بالمرق (ص٦٦٦) .

الكريمة Creams

يطلق هذا الاسم على أنواع الحلوى المستعمل فيها الكريمة اللبانى ، ويجب أن تكون الكريمة طازجة خالية من أثر اللبن . وتنقسم الكريمة ثلاثة أقسام .

أولا — **الأنواع المكونة من الكريمة فقط** : وتعمل من الكريمة المخفوقة المحلاة بالسكر والمضاف إليها الفاكهة المطلوبة والجيلاتين .

ثانيا — **الكريمة بالفاكهة** : ويعمل من الفاكهة المصفاة والكريمة والجيلاتين .

ثالثا — **الكريمة بالكسترده** : وتعمل من الكستردة والكريمة والجلاتين .

أولا الأنواع المكونة من الكريمة

وهى من الأنواع الدسمة جدا ، وقلما تستعمل كحلوى بمفردها ، وغالباً تستعمل للحشو فى عمل أصناف متنوعة مثل الشارلوت روس ، أو يخفف طعمها الدسم بعمل طبقات متبادلة من الكريمة والألماسية الشافة أو بتغطية القالب بطبقة من الألماسية قبل وضع الكريمة .

كريمة الفانيليا Vanilla Cream

المقادير :

½ كيلو كريمة	أقل من ٢٠ جرام جيلاتين تذاب فى ٣ ملاعق ماء كبيرة
½ ملعقة شاى فانيليا ، سكر للتحلية	

الطريقة :

(أ) تخفق الكريمة حتى يغلظ قوامها ، ويتبع فى ذلك الآتى :

١ — يستعمل أوان نظيفة جافة باردة . تبرد الكريمة قبل خفتها .

٢ — تستعمل الشوكة للخفق إذا كان المقدار بسيطاً وإلا استعمل المضرب .

٣ — يضرب بقوة فى المبـــدأ وكلما غلظت الكريمة أبطىء فى الضرب خوفا من تجمدها .

(ب) يذاب الجيلاتين فى الماء ويضاف الكريمة المخفوقة ببطء مع التقليب المستمر .

(حـ) يضاف السكر ومواد النكهة (لأن إضافة هذه المواد الكريمة قبل خفقها تفككها) ويقلب الخليط حتى يبدأ فى التجمد .

(د) يصب الخليط فى قالب مبلل بالماء البارد وتترك ليجمد ثم يقلب كما فى الألماسية .

ملحوظة : يمكن تلوين الكريمة بقليل من اللون الوردى أو الفستق الفاتح .

كريمة الفانيليا بالمكسرات

المقادير :

مقدار من كريمة الفانيليا (صفحة ٦٦٧)   ٥٠ جرام فستق مقشور مفرى غليظا

الطريقة :

تعمل ككريمة الفانيليا ويضاف إليها الفستق المفرى وتصب فى القالب المبلل بالماء وتترك حتى تجمد وتقلب وتقدم .

كريمة الفانيليا بالفواكه المسكرة

المقادير :

٣ ملاعق كبيرة مسطحة لارنج وكريز مسكر مفرى أو مقطع شرائح رفيعة ، أو ٥٠ جرام زنجبيل مسكر مقطع شرائح رفيعة ، مقدار من كريمة الفانيليا (ص ٦٦٧) .

الطريقة :

١ — تعمل ككريمة الفانيليا السابقة بإضافة الفاكهة الكريمة وتقليبها حتى تبدأ في التجمد .

٢ — تصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد . تقلب وتقدم .

كريمة الفانيليا بالفواكه الطازجة

الكريمة بالأناناس

المقادير :

مقدار من كريمة الفانيليا (صفحة ٦٦٧) | ملء ٢-٣ ملاعق أناناس مقطع مكعبات صغيرة

الطريقة :

١ — يعصر الأناناس قليلا و يقطع مكعبات صغيرة و يجفف ، ثم يضاف لكريمة الفانيليا .

٢ — يقلب الخليط و يصب فى قالب مبلل بالماء و يترك حتى تجمد ، ثم يقلب و يجمل بالفستق

الكريمه بالفراولا

المقادير :

مقدار من كريمة الفانيليا (صفحة ٦٦٧) — ١/٨ كيلو فراولا

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا وتقطف وتجفف . تضاف الكريمة الفانيليا وتقلب معها بخفة حتى تبدأ فى التجمد .

٢ — تصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد .

٣ — تقلب و تجمل بوحدات الفراولا وبوردات من الكريمة المخفوقة .

كريمة القهوة

المقادير : كمقادير كريمة الفانيليا (ص ٦٦٧) بزيادة مقدار ملعقة حلو أو ملعقة كبيرة من روح القهوة .

الطريقة : تعمل ككريمة الفانيليا السابقة و تصب فى قالب فخار أو صينى أو ألمنيوم ، و يستغنى

عن استعمال القوالب الصفيح . تترك حتى تجمد ثم تقلب . وتجمل بقايل من اللوز المفرى .

كريمة القهوة باللوز

المقادير : مقدار من كريمة القهوة السابقة ، ٤ ـ ملاعق مسطحة لوز محمص مفرى غليظا .

الطريقة : تعمل ككريمة الفانيليا بإضافة اللوز المحمص .

قالب الكريمة بالالماسية

المقادير : مقدار من كريمة الفانيليا (ص٦٦٧) ½ مقدار من الألماسية الشافة (ص ٦٤٨)

الطريقة :

١ — يبلل قالب بالماء البارد وتصب فيه الألماسيه مع الاحتفاظ بربع المقدار للتجميل

٢ — يوضع القالب على الثلج ويحرك ببطء لتغطيه قاعه وجوانبه بطبقه من الألماسيه . ويترك حتى يجمد تماماً .

٣ — يصب خليط الكريمة (عندما يبدأ فى التجمد) فى القالب المبطن بالألماسية ويترك فى الثلج أو فى ثلاجة حتى يجمد تماما . يقلب فى صحن بلور كما فى الألماسية (صفحة ٦٥٠) .

٤ — يفرى باقى مقدار الألماسية فرياً غليظاً ويجمل به القالب .

الكريمة بطبقات الالماسية

المقادير : لكل ½ كيلو من كريمة الفانيليا (صفحة ٦٦٧) ملونة باللون الوردى أو الفستقى الفاتح ½ مقدار الماسية شافه (صفحه ٦٤٨) .

الطريقة :

١ — يبلل قالب بالماء البارد وتصب به الطبقه من الألماسيه لارتفاع ٣سم وتترك حتى تجمد . يصب فوق الطبقه المتجمدة مقدار ملعقتين من الألماسيه الشافه الباردة ثم يصب فوقها مقدار من كريمه الفانيليا لارتفاع ٣سم ويترك القالب فوق الثلج حتى تجمد طبقه الكريمه .

٢ – يوضع مقدار من الألماسية الشافة لارتفاع ٢ سم ويترك حتى يجمد .
٣ – يصب مقدار ٣ ملاعق من الألماسية الشافة ويصب فوقها مقدار من كريمة الفانيليا لارتفاع ٣ سم ويترك القالب حتى يجمد .
٤ – يقلب القالب فى صحن بلور ويجمل بالألماسية الشافة المفرية غليظاً .

ثانيا ـ الكريمه بالفاكهة

المقدار الأساسى :

كوب فاكهة مصفاة	أقل من ٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق كبيرة ماء
كوب كريمة لبان	

الطريقة :

١ – تصفى الفاكهة بدون طهى كما فى الفراولا ، أو تطهى مع قليل من الماء ثم تصفى كما فى المشمش والخوخ : تخفق الكريمة حتى يغلظ قوامها نوعا وتضاف إليها الفاكهة المصفاة .
٢ – تحلى بالسكر الناعم على حسب الرغبة .
٣ – تضاف الجيلاتين المذابة ويقلب الخليط بسرعة ثم يستمر فى التقليب ببطء حتى يبدأ فى التجمد (وقد تختبر ذلك بوضع ملعقة بها قليل من الخليط فوق الثلج) .
٤ – تصب فى قالب مبلل بالماء البارد وتترك حتى تجمد ، تقلب كما فى الألماسية (صفحة ٦٥٠) . ٥ – تجمل على حسب نوعها .

ملحوظة قد يزاد مقدار الفاكهة المصفاة على المقدار الأساسى وبذا تقل كمية الكريمة ويجب ملاحظة حفظ نسبة السائل لكمية الجيلاتين المقررة .

الكريمة بالفراولا

المقادير :

كوب فراولا مصفاة	٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق ماء كبيرة
كوب كريمة لبانى ، سكر التحلية	

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا (½ كيلو) وتقطف وتجفف قليلا ثم تصفى بمصفاة ضيقة الثقوب أو منخل شعر أو خلال شاشة ويكيل الناتج .
٢ — تخفق الكريمة حتى تغلظ نوعاً وتتم كما فى الكريمة بالفاكهة (صفحة ٦٧١)
٣ — تقلب كما فى الألماسية وتجمل بوحدات الفراولا والكريمة المخفوقة .

الكريمة بالمشمش

المقادير :

كوب مشمش مسلوق مصفى	كوب كريمة ، سكر للتحلية
½ ملعقة شاى عصير ليمون	٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق ماء كبيرة

الطريقة

١ - يغسل المشمش وينزع النوى ثم يطهى مع قليل من الماء حتى ينهرى .
٢ - يصفى بمنخل شعر أو مصفاة ضيقة الثقوب ويكيل ويضاف إليه عصير الليمون
٣ - تتم بطريقة الكريمة بالفاكهة (صفحة ٦٧١) تصب فى قالب مبلل وتترك حتى تجمد .
٤ - تقلب وتجمل بأنصاف المشمش وبردات من الكريمة المخفوقة والفستق المفرى

الكريمة بالخوخ

كالكريمة بالمشمش ، باستعمال الخوخ بدلا من المشمش .

ثالثا ـ الكريمة الكستردة

ويدخل تحت هذا القسم كثير من أنواع الكريمة ، مثل الكستردة بالشيكولاتة أو القهوة أو الكريمات بالفاكهة التى يصعب تصفيتها ، كالكريز والأناناس والموز والتين والزنجبيل المسكر .

كريمة بالكستردة بالفانيليا

المقادير :

كوب كستردة مغلية (ص ٦٣٨)	أقل من ٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق
كوب كريمة أو	كبيرة من الماء
١ ½ كوب كستردة مغلية و ½ كوب كريمة	سكر للتحلية ، قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ – تعمل كسترة مغلية (ينظر باب الكستردة صفحة ٦٣٨) .

٢ – تترك الكستردة لتبرد تماماً ثم يضاف إليها الكريمة المخفوقة نوعاً .

٣ – تحلى بالسكر – يذاب الجيلاتين فى كمية الماء البارد ويضاف للخليط مع التقليب .

٤ – يقلب الخليط على الثلج أو الماء البارد حتى يبدأ فى التجمد .

٥ – يصب فى قالب مبلل بالماء البارد ويترك حتى يجمد .

٦ – تقلب كما فى الألماسية (صفحة ٦٥٠) وتجمل على حسب الصنف .

كريمة الكستردة بالقهوة

المقادير :

١ ½ كوب كستردة مغلية (ص ٦٣٨)	أقل قليلا من ٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى
½ كوب كريمة	٣ ملاعق ماء كبيرة
سكر للتحلية	ملعقة روح قهوة كبيرة

الطريقة :

١ – يضاف روح القهوة للكستردة . تعمل بطريقة كريمة الكستردة بالفانيليا السابقة .

٢ – تصب فى قالب من الفخار أو الألمنيوم وتترك حتى تجمد .

٣ – تقلب وتجمل بوردات من الكريمة المخفوقة .

(*) لعمل الكستردة يؤخذ لكل ٢ كوب لبن من ٥ — ٦ بيضة كاملة .

كريمة الكستردة بالشيكولاتة

المقادير:

½ كوب كستردة مغلية (ص ٦٣٨)	سكر ناعم للتحلية
½ كوب كريمة	أقل من ٢٠ جرام جيلاتين مذابة فى ٣ ملاعق ماء كبيرة
٤٠ جرام شيكولاتة، ½ ملعقة شاى فانيليا	

الطريقة:

١ ـ تذاب الشيكولاتة فى اللبن المستعمل لعمل الكستردة المغلية كما فى (ص ٦٣٨) ويضاف إليها الفانيليا وتترك لتبرد . تتمم كما فى كريمة الكستردة بالفانيليا (صفحة ٦٧٣) .

٢ ـ تصب فى قالب صينى أو ألمنيوم وتترك حتى تجمد .

٣ ـ تقلب وتجمل بوردات من الكريمة المخفوقة .

كريمة الكستردة بالأناناس

المقادير:

١½ كوب كستردة مغلية، ½ كوب كريمة أو كوب كستردة مغلية، كوب كريمة، سكر للتحلية	أقل قليلا من ٢٠ جرام جيلاتين مذابا فى ٣ ملاعق ماء كبيرة
	٢ ملعقة كبيرة من أناناس مقطع

الطريقة:

يقطع الأناناس ويجفف ويضاف للكستردة ويتمم بطريقة الكريمة بالكستردة (صفحة ٦٧٣) .

كريمة الكستردة بالكريز

مثل كريمة الكستردة بالأناناس السابقة باستعمال الكريز المنزوع النوى بدلا من الأناناس .

---

(١) لعمل الكستردة يؤخذ لكل ٢ كوب لبن من ٥ — ٦ بيضة كاملة .

كريمة الكستردة بالفراولا

مثل كريمة الكستردة بالأناناس (ص ٦٧٤) باستعمال وحدات الفراولا الصلبة بدلا من الأناناس .

كريمة الكستردة بالزنجبيل

تعمل كما فى كريمة الكستردة بالأناناس (ص ٦٧٤) باستعمال ٥٠ جرام زنجبيل مسكر مقطع شرائح رفيعة بدلا من الأناناس .

قالب الشارلوت روس Charlotte Russe

المقادير : ١٢ – ١٤ من بسكوت السافوى الخاص(*) ، ½ مقدار من الماسية الليمون الشافة (صفحة ٦٤٨) .

للحشو : ١ – مقدار من كريمة الفانيليا (صفحة ٦٦٧) ، أو كريمة الفانيليا بالأناناس (صفحة ٦٦٩) أو :

٢ – مقدار من الكريمة بالفراولا (صفحة ٦٦٩) ، أو الكريمة بالمشمش (صفحة ٦٧٢) ، أو :

٣ – مقدار من الكريمة الكستردة بالفانيليا (صفحة ٦٧٣) أو كريمة الكستردة بالأناناس (صفحة ٦٧٤) .

للتجميل : قليل من الماسية الليمون المفرية غليظا ، قليل من الفستق .

الطريقة :

١ – توضع طبقة من الماسية الليمون فى قالب شارلوت (قالب سادة مستدير قطره ١٢ سم وارتفاعه ٨ سم) لارتفاع حوالى ١ سم ثم تترك حتى تجمد .

٢ – تجمل الطبقة بأنصاف الفستق المقشور تجميلا بسيطا ، وذلك بغمسها أولا بالألماسية السائلة الباردة ، ويترك الفستق يثبت .

(*) يشترى بسكوت السافوى من محل الحلوى الشهيرة ، أو يستعمل بسكوت السافوى (ص ٥٢٤) .

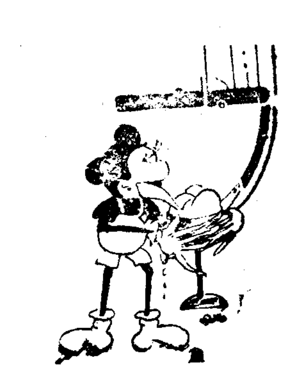
٣ — توضع فوق الفستق طبقة من الألماسية الشافة مماثلة فى الارتفاع للطبقة الأولى ويترك حتى تجمد . يساوى طرفا كل بسكوتة حتى تساوى ارتفاع القالب تماماً .

٤ — يرص البسكوتة جنبا لجنب داخل جدران القالب ، وذلك ببل أحد طرفى كل بسكوت فى الألماسيه السائلة الباردة ، ويلاحظ ترك فضاء بين البسكوت وبعضه

٥ — يملأ فراغ القالب بالحشو المختار وبشرط أن يكون غليظاً نوعاً لئلا يتسرب من بين البسكوت يوضع القالب فى الثلاجة أو فى مكان بارد وحوله الثلج حتى يجمد .

٦ — يوضع القالب فى ماء ساخن نوعا مساو لارتفاع طبقة الألماسية ليسهل قلبه .

٧ — يقلب فى طبق فضى أو بلور ويجمل بالألماسية المفرية غليظا .



المثلجات من الأصناف المرغوب تناولها فى فصل الصيف ويحسن صنعها بالمنزل للتثبيت من نقاوة مقاديرها وصلاحيتها للأكل ، لأنها كثيراً ماتسبب انتشار الأمراض إذالم يعتن تماما بنظافة جميع الآنية المستعملة ، أو كانت المقادير ملوثة مهملة غير طازجة .

وعمل المثلجات لا يكلف ربة المنزل إلا وقتاً قصيراً وثمناً زهيداً للحصول على نوع من الجيلاتى لذيذ الطعم ذى قيمة غذائية مفيدة — وكل ما يحتاج إليه هو :

١ — وجود آلة التثليج .

٢ — معرفة بعض ما يجب مراعاته عند عمل أى نوع من أنواع المرطبات .

آلة التثليج

ولها نوعان :

(أولا) الطراز القديم — وهو شائع الاستعمال ويتكون من سطح خشبى له ثقب بأسفله ويستعمل لحفظ الثلج ويوجد بداخله وعاء من المعدن يوضع به الخليط المراد تثليجه وتدار هذه الالة باليد ويختلف ثمنها على حسب حجمها .

تجهيزها والعناية بها :

١ — تنقع جميع أجزائها فى الماء حوالى ١٢ ساعة قبل الاستعمال لازالة جميع بقايا الملح واللبن الخ .

٢ — يجفف إناء الخليط وغطاؤه تجفيفاً جيداً . تعد الالة للاستعمال .

٣ — يوضع الخليط المعد فى الإناء الداخلى ويحكم غطاؤه .

٤ — يملأ الفراغ بالثلج والمح (الثلثين من الثلج والثلث من الملح) .

(ثانياً) النوع الحديث — ويسمى فاكيوم ، وهو عبارة عن إناءين أحدهما داخل الاخر ويليها فراغ لوضع الثلج والملح — وله غطاءان محكمان أحدهما علوى يغطى الإناء الداخلى الذى يحتوى على الخليط والاخر سفلى يغطى الإناء الخارجى ومنه يملأ الفراغ المعد لوضع الثلج والملح.

وهذه الآلة لا تدار باليد بل يكتفى بوضع السائل المراد تثليجه فى الإناء الداخلى وتركه مدة حتى يجمد مع قلب الآلة لأعلى ولأسفل آنا فآنا حتى يتم تجمد الخليط .

العناية بها :

تغسل جيداً مع الاعتناء التام بنظافة الإناء المعد للخليط . تجفف جيداً وتستعمل .

القوالب

وتوجد قوالب خاصة تستعمل لتشكيل أنواع المثلجات الراقية ، وتعرف حينئذ بالبودنج المثلج أو الكساتا .

طريقة استعمالها :

١ ـ يثلج الخليط فى الآلة إلى ثلثى المرحلة . يغسل القالب ويجفف جيداً .
٢ ـ يملأ بالخليط المثلج السابق مع كبسه جيداً حتى يتشكل القالب .
٣ ـ يغطى القالب بغطائه المحكم ثم يدهن حوله بالشمع السائل زيادة فى إحكامه منعاً من تسرب الملح أو ماء الثلج إلى الخليط . يلف القالب بورق زيادة فى الاحتراس
٤ ـ يوضع فى سطل وحوله الملح والثلج (بنسبة ١ : ٨) من جميع جهاته .
٥ ـ يترك هكذا مدة لا تقل عن ساعتين مع تغطية السطل بقطعة من الخيش .

طريقة قلب الثلج من القالب :

١ ـ يرفع القالب من الثلج . ينزع الورق ويكشط الشمع . ثم يمسح القالب جيداً
٢ ـ بمرور القالب فى الماء البارد ويجفف يفتح القالب باحتراس ويقلب المثلج فى صحن معد أو على كعكة مستديرة ويجمل على حسب الذوق والصنف .

الشروط الواجب مراعاتها عند عمل المثلجات

١ ـ نظافة جميع الأوانى المستعملة بغسلها بالماء المغلى والصابون .
٢ ـ يكسر الثلج قطعاً دقيقة ويضاف إليه الملح بنسبة ¾ من الثلج ، ¼ من الملح .
٣ ـ تزاد التحلية قليلا على التحلية المعتادة ، مع ملاحظة تجنب الزيادة الكبيرة لأن كثرة السكر تعوق تجمد الجيلاتى وقلة تحجره .

٤ - يلاحظ ملء الآلة إلى ثلثها فقط ، لأن السائل يزداد حجمه عند التجمد .
٥ - يوضع الخليط المعد فى الآلة بعد تمام تبريده لأن وضعه ساخناً يستنفد الكثير من الثلج ، وإذا أريد إضافة فاكهة مثل الفراولا أو الموز أو المكسرات كالفستق واللوز وجب إضافتها بعد تجمد المزيج قليلا حتى لا ترسب فى القاع .
٦ - يجب مسح غطاء الإناء المحتوى على الخليط مسحاً جيداً قبل فتحه منعاً من دخول الملح للخليط . تفتح الآلة آنافاً نا وتكحت الجوانب ويقلب الجيلاتى بملعقة خشب .
٧ - إذا أريد عمل قوالب من الخليط أخذ المقدار المطلوب ، وهو فى منتصف مرحلة التثليج .
٨ - يجب ترك الجيلاتى فى الآلة مدة ¼ ساعة بعد تجمده تماماً ، وذلك لتحسين طعمه ثم يقدم فى الأطباق أو الكؤوس المعدة لذلك .

أقسام المثلجات

تنقسم ثلاثة أقسام رئيسية :

١ - المثلجات المائية وتعرف بالجرانيطة .
٢ - « بالكريمة مثل الفراولا بالكريمة والمشمش بالكريمة الخ .
٣ - « بالكستردة مثل جيلاتى الفانيليا والفاكهة والمكسرات الخ .

أولا — الجرانيطة

وتصنع عادة من الفاكهة المصفاة أوعصيرها ثم تحلى ويحسن تحليتها بالشراب السكرى بدلا من السكر ، وهذا النوع مرطب للجسم ، ومستحب على الكثيرمن الأنواع الأخرى .

الشراب السكرى

المقادير : لكل ½ كيلو سكر لتر ماء وعصير ليمونة .

الطريقة : يذاب السكر فى الماء ويضاف إليه عصير وقشر الليمون المقطع رفيعاً ، ويترك ليغلى مدة ١٠ دقائق مع ملاحظة نزع الزبد يصفى ويترك ليبرد تماما قبل استعماله التحلية

عمل الجرانيطة

١ — تخلط جميع المقادير بعضها ببعض على حسب الصنف .
٢ — تحل بالسكر أو بالشراب السكرى السابق ، مع ملاحظة زيادة التحلية قليلا لأن عملية التثليج تقلل من التحلية .
٣ — توضع فى آلة التثليج المعدة .
٤ — تغرف أو تشكل وتوضع فى أكواب أو أطباق معدة .

جرانيطة الليمون (رقم ١)

المقادير : لتر ماء ½ كيلو سكر مكنة للتحلية ، ½ كوب عصير ليمون .

الطريقة :

١ — يدعك سكر الماكنة فى قشر الليمون لاستخراج النكهة .
٢ — يذاب السكر فى مقدار الماء عن نار هادئة ثم يغلى مدة ¼ ساعة مع ملاحظة نزع الزبد (الريم) .
٣ — يرفع فوق النار ويترك حتى يبرد .
٤ — يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد .
٥ — يوضع فى آلة التثليج المعده وتدار حتى يجمد (ينظر صفحة ٧٧) .
٦ — تقدم فى كؤوس أو أكواب .

جرانيطة الليمون (رقم ٢)

المقادير : كالسابقة بإضافة بياض ٤ بيضات .

الطريقة : ١ — كالسابقة ويضاف بياض البيض المخفوق جامداً للخليط بعد تصفيته .
٢ — يوضع فى آلة التثليج ويتمم كالسابق (ينظر صفحة ٦٧٧) .

جرانيطة الليمون بالبرتقال

المقادير :

٢ كوب ماء	٤ ملاعق كبيرة من عصير ليمون
½ كوب عصير برتقال أو شراب برتقال	سكر ماكنة للتحلية (¼ كيلو)

الطريقة

١ — يدعك السكر فى قشر الليمون والبرتقال .

٢ — تتمم كما فى جرانيطة الليمون رقم ١ ،

جرانيطة البرتقال

المقادير :

(رقم ١)

بشراب البرتقال

$\frac{1}{2}$ ٣ كوب ماء

$\frac{3}{4}$ كوب شراب برتقال

٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون

(رقم ٢)

بعصير البرتقال

٢ كوب ماء ، ٢ كوب عصير برتقال

ملعقة كبيرة من عصير ليمون

سكر للتحلية ($\frac{1}{4}$ كيلو)

الطريقة :

١ — تخلط مقادير جرانيطة شراب البرتقال بعضها بعض وتصفى وتوضع فى آلة التثليج وتدار حتى تجمد .

٢ — أما فى الجرانيطة باستعمال عصير البرتقال فيعمل شراب من السكر والماء وقشر الليمون ويغلى مدة $\frac{1}{4}$ ساعة مع نزع الزبد ثم يترك حتى يبرد . ويضاف إليه عصير البرتقال والليمون ويصفى ويوضع فى آلة التثليج وتدار حتى يجمد .

جرانيطة المانجو

المقادير :

(رقم ١)

٣ كوب ماء

كوب عصير مانجو

سكر سنترفيش للتحلية ($\frac{1}{4}$ كيلو)

ملعقة حلو عصير ليمون

قليل من اللون الأصفر

(رقم٢)

٢ر٥ كوب ماء .

١ر٥ كوب عصير مانجو

سكر سنترفيش للتحلية (حوالى $\frac{1}{4}$ كيلو)

ملعقة كبيرة من عصير ليمون

قليل من اللون الأصفر

المقادير :

١ - تغسل المانجو وتجفف وتشق الواحدة نصفين وتملأ بالسكر وتقفل ثانياً وتترك حوالى ساعة . ينزع الجزء اللحمى باستعمال ملعقة .

٢ - يدعك اللحم والسكر جيداً حتى يذوب السكر تماماً ثم يصفى الخليط بمنخل أو شاشة ويكيل . ثم يضاف مقدار الماء وعصير الليمون وقليل من اللون الأصفر ويقلب الخليط. ويوضع فى آلة التشليج حتى يجمد (ينظر صفحة ٦٧٧) .

جرانيطة المشمش

المقادير : ٢ كوب من مشمش مصفى ، ٢ كوب شراب سكرى (صفحة ٦٧٩)، ملعقة كبيرة من عصير ليمون .

الطريقة : تخلط المقادير بعضها ببعض وتوضع فى آلة التشليج وتتمم كما فى (٦٧٧)

جرانيطة قمر الدين

المقادير : $\frac{1}{8}$ كيلو من قمر الدين ؛ ملء ٢ كوب ماء مغلى، ٢ كوب شراب سكرى (ص ٦٧٩) ٤ ملاعق كبيرة مسطحة زبيب بناتى (ينقع فى ماء بارد) .

الطريقة

١ - ينقع قمر الدين فى الماء المغلى مدة $\frac{1}{2}$ ساعة ثم يصفى بمنخل شعر ويترك حتى يبرد

٢ - يكيل ويكمل بالشراب السكرى حتى يصير المقدار لتراً (٤ أكواب)

٣ - يوضع فى آلة التشليج وتدار حتى يقرب من التجمد . ثم تفتح الآلة باحتراس ويضاف إليها الزبيب المنقوع المجفف ويقلب جيداً مع الخليط . تقفل الآلة ويتمم التشليج .

جرانيطة الفراولا

المقادير : $\frac{3}{4}$ كيلو فراولا ، ملء ٢ كوب ماء ، عصير ليمونتين $\frac{1}{4}$ كيلو سكر سنترفيش

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا جيداً وتقطف ، ويضاف إليها السكر وتترك مدة ½ ساعة .

٢ — تصفى من منخل شعر ويضاف إليها الماء وعصير الليمون وقليل من اللون الأحمر إذا أريد . توضع فى آلة التثليج وتدار باليد حتى تجمد .

ثانيا ـ المثلجات بالكريمة

يختلف تكوين خليط هذا النوع على حسب الصنف ولها نوعان أساسيان .

(ا) المثلجات بالكريمة . (ب) المثلجات بالكريمة والفاكهة .

(ا) المثلجات بالكريمة

المقادير والطريقة : كما فى عمل قوالب الكريمة ، غير أنه يستغنى عن الجيلاتين فى التجميد لأن الثلج يقوم مقام الجلاتين : وتعمل أصناف قوالب الكريمة المذكورة من (صفحة ٦٦٧) إلى صفحة (٦٧٥) مثلجات ، وهناك أصناف أخرى منها :

مقدار رقم ١	مقدار رقم ٢	مقدار رقم ٣
كيلو كريمة	كيلو كريمة	كيلو كريمة
¼ كيلو سكر	¼ كيلو سكر	¼ كيلو سكر (٣٥٠ جرام)
¼ ملعقة شاى فانيليا	½ ملعقة شاى فانيليا	½ ملعقة شاى فانيليا
٥ بيضات	٥ بيضات	٥ بيضات
	⅛ كيلو فراولا مهوكه	١٠٠ جرام بندق مفرى
		أو فستق مفرى

الطريقة :

١ — يخفق مح (صفار) البيض، ثم يضاف إليه السكر ويستمر فى الخفق إلى أن يصير المزيج ناعماً خفيفاً ، تضاف الكريمة للخليط ويرفع الإناء على حمام مائى مدة دقيقة مع التقليب المستمر .

٢ — يبرد الخليط تماما وتضاف إليه بقية المقادير وتقلب جيداً وقد يكون باللون الفستقى فى حالة استعمال الفستق . يوضع فى آلة التثليج وتدار حتى يجمد الخليط

٣ – يغرف فى طباق وكئوس زجاجية أو يجمل السطح على حسب الرغبة إما بالبندق أو الفستق المفرى .

(ب) المثلجات بالكريمة والفاكهة

تعمل أصناف قوالب الكريمة بالفاكهة المصفاة المذكورة من صفحة (٦٧١-٦٧٢) ويستغنى عن استعمال الجيلاتين . وهناك أصناف أخرى منها :

جيلاتى الفراولا (رقم ١)

المقادير :

½ كيلو فراولا ، قليل من اللون الأحمر	١٥٠ جرام كريمة مخفوفة
ماء ٢ كوب شراب سكرى (صفحة ٦٧٩)	ملعقة حلو من عصير ليمون

الطريقة :

١ – تغسل الفراولا وتقطف وتصفى بمنخل شعر .

٢ – تضاف المقادير بعضها لبعض عدا الكريمة ويترك الخليط على الثلج يبرد تماما

٣ – تضاف الكريمة للخليط ويقلب ثم يوضع فى آلة التثليج المعدة وتدار حتى يجمد بنظام (صفحة ٦٧٧) .

جيلاتى الفراولا (رقم٢)

المقادير :

¼ كيلو كريمة أو علبة لبن نسلة تزن ¼ كيو	⅛ كيلو سكر سنترفيش
كوب عصير فراولا بضع وحدات من الفراولا	½ ملعقة شاى عصير ليمون

الطريقة :

١ – تغسل الفراولا جيداً وتقطف (½ كيلو) ثم يضاف إليها السكر السنترفيش وتترك مدة — ½ ساعة . وتصفى من منخل شعر

٢ – تخفق الكريمة حتى تغلظ نوعا ثم تضاف إلى عصير الفراولا أو يضاف العصير إلى اللبن النسلة فى حالة استعماله . توضع فى آلة التثليج وتدار حتى يقرب الجيلاتى من التجمد .

٣ — تفتح الآلة باحتراس وتضاف وحدات الفراولا وتقلب جيداً مع الخليط ثم تقفل الآلة . يتمم التثليج ويغرف الجيلاتى فى أطباق أو كؤوس .
ملحوظة : تضاعف المقادير المذكورة بعاليه إذا أريد عمل لتر من الجيلاتى .

ثالثا - المثلجات بالكستردة

ولها نوعان أساسيان .

١ — المثلجات بالكستردة فقط مضافا إليها الروائح كالفانيليا الخ أو الفواكه المسكرة أو عصير الفاكهة أو الفاكهة مصفاة أو مكسرات الخ .

٢ — المثلجات بالكستردة والكريمة - وهى نوع راق ، وقد يضاف إليها الروائح والفواكه المكسرة المقطعة والمكسرات .

المقادير والطريقة :

مقاديرها وطريقة تجهيزها كما فى الكريمة بالكستردة من (صفحة ٦٧٢ إلى صفحة ٦٧٥) ويستغنى عن الجيلاتين باستعمال الثلج وهناك أصناف عدة منها :

جيلاتى الفانيليا بالكستردة الاقتصادية

المقادير :

½ كيلو لبن	٢٫٥ ملعقة كبيرة سكر
٣ ملاعق كبيرة مسطحة كورن فلور	بيضة كبيرة ، فانيليا

الطريقة :

١ — يمزج الكورن فلور جيدا بملعقتين كبيرتين من اللبن البارد .
٢ — يغلى باقى المقدار ويصب فوق الكورن فلور الممزوج مع التقليب المستمر .
٣ — يعاد الخليط للإناء ، ويرفع على نار هادئة ويترك يغلى مدة ١٠ دقائق مع التقليب
٤ — يحلى بالسكر ويرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد .
٥ — يخفق البيض ويضاف للخليط ، كذا الفانيليا ، ويقلب جيدا .
٦ — يترك حتى يبرد تماما ثم يثلج فى آلة التثليج المعدة (ينظر ص ٦٧٧)

١ — يقدم فى أطباق أو كؤوس خاصة وقد يرش الوجه باللوز أو الجوز المفرى .
ملحوظة : يمكن الاستغناء عن الكورن فلور وعمل كسترده مغلية بالبيض (ص٦٣٨)

جيلاتى الكستردة بالنشاء

المقادير :

كيلو لبن	٤ ملاعق كبيرة مسطحة نشاء	ملعقة شاى فانيليا
ملء ٥ ملاعق كبيرة سكر	بيضة كبيرة	أو ملعقة حلو روح القهوة

الطريقة :

١ — يمزج النشاء بقليل من اللبن البارد .
٢ — يغلى اللبن ويحلى ثم يضاف للنشا مع التقليب الجيد ، ويطبخ النشا على النار . ويرفع ثم يبرد المزيج قليلا ويؤخذ منه حوالى الربع ويضاف إلى البيضة المخفوقة جيداً ، ثم يطبخ على حمام مائى حتى يزول طعم البيض النيء (كستردة)
٣ — تصفى الكستردة على باقى خليط اللبن مع إضافة الفانيليا أو روح القهوة ويقلب الجميع ويبرد تمام ثم يوضع فى آلة التثليج المعده ويتمم .
٤ — يوضع فى أكواب زجاجية ويجمل بالفستق .

جيلاتى الموز

المقادير :

عدد من الموز	ملعقتان كبيرتان سكر	بيضتان
ملعقة شاى عصير ليمون	ملء كوب لبن	ذرة ملح

الطريقة :

١ — يقشر الموز ، ويكحت ، ويدعك جيداً أو يمرر من منخل ثم يضاف إليه عصير الليمون .

٢ — تعمل كسترده مغلية من اللبن والسكر والبيض والملح (ينظر صفحة ٦٣٨) .
٣ — تضاف الكستردة لخليط الموز ويقلب جيداً ويترك حتى يبرد تماماً ثم يوضع فى آلة التثليج وتثلج ويقدم فى أطباق أو كؤوس زجاجية بعد رش الوجه بالجوز المفرى

جيلاتى شيكولاته

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو شيكولاتة مبشورة
« سادة بدون لبن »
$\frac{1}{2}$ كيلو لبن، $\frac{1}{4}$ كيلو كريمة
عدد ٢ بيضة كاملة ومح بيضتان (٤ بيضات)
مايكفى من السكر للتحلية
ملعقة صغيرة روح الفانيليا

الطريقة :

١ — يخفق البيض جيدا فى سلطانية. يغلى اللبن وتضاف إليه الشيكولاتة المبشورة لتذوب فيه .

٢ — يصب اللبن المذابة فيه الشكولاتة على البيض المخفوق فى السلطانية ويمزج الجميع جيداً بملعقة .

٣ — يذاب فى هذا الخليط ما يكفى من السكر للتحلية (تزداد التحلية عن المعتاد لأن الكريمة ستضاف فيما بعد) يصب الخليط فى آلة الجيلاتى وتدار الآلة حتى يبرد جيداً .

٤ — تخفق الكريمة بالشوكة فى سلطانية وتضاف إلى الخليط فى الآلة وتدار حتى يجمد

جيلاتى الأوفالتين

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو لبن
ملعقتان كبيرتان من أوفالتين
ملعقتان كبيرتان من سكر
٤ بيضات ونصف كيلو كريمة

الطريقة :

١ — يذاب الأوفالتين فى قليل من اللبن .

٢ — يسخن باقى اللبن ويذاب فيه السكر ويضاف إليه مع البيض المخفوق ويرفع الخليط على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ قوامه (كستردة) .

٣ — يبرد الخليط ويضاف إليه الأوفالتين ويقلب جيداً ثم يصفى .

٤ — تخفق الكريمة نصف خفق كذا يخفق بياض البيض حتى يجمد تماما ويضاف

للخليط السابق ، ويوضع الخليط فى آلة التثليج حتى يصل إلى نصف مرحلة التجمد ثم يقلب جيداً ويترك فى الآلة حتى يتم التثليج .

جيلاتى القهوة

المقادير :

١ ½ كوب لبن ، ½ كوب كريمة	٣ ملاعق كبيرة مسطحة نشا ، ٥ ملاعق كبيرة سكر
روح القهوة على حسب الرغبة	٢ بيضة كبيرة

الطريقة :

١ — يمزج النشا بقليل من اللبن البارد .

٢ — يغلى اللبن وتحلى بالسكر ثم يضاف النشا مع التقليب الجيد ويطبخ على النار .

٣ — يبرد الخليط قليلا ثم يؤخذ منه حوالى الربع ويضاف إلى البيض المخفوق جيداً ثم يطبخ على حمام مائى حتى يزول طعم البيض النيء (كسترده) .

٤ — تصفى الكستردة على باقى الخليط وتضاف روح القهوة (ويمكن استعمال قهوة مركزة مصفاة جيداً بدلا من الروح) ويقلب جيداً ويترك حتى يبرد تماماً .

٥ — تخفق الكريمة حتى يغلظ قوامها وتضاف للخليط ويوضع فى آلة التثليج وتدار حتى يجمد الجيلاتى . يملأ به الأوانى الزجاجية ويجمل السطح بالمكسرات المفرية

جيلاتى التين

المقادير :

⅔ كوب لبن ، ١٫٥ ملعقة كبيرة سكر	حوالى ⅛ كيلو تين ¼ ملعقة شاى روح الفانيليا
مح بيضة كبيرة . ذرة ملح	٢ ملعقة كبيرة كريمة . بياض بيضة .

الطريقة :

١ — تعمل كستردة مغلية من اللبن والسكر ومح البيض (ص ٦٣٨) وتترك حتى تبرد

٢ — يضاف إليها ذرة ملح والتين المفرى ناعماً والفانيليا والكريمة وبياض البيض المخفوق جيداً .

٣ — يقلب الخليط ويقدم فى كاسات الجيلاتى .

جيلاتى اللبن

المقادير

بياض بيضتين ، ٢ كيلو لبن
½ كيلو وملعقة كبيرة سكر ، ٢ ملعقة عصير ليمون

١٠ جرام جيلاتين مذابة فى ½ كوب لبن
١½ كوب فاكهة مصفاة (فراولا ، مانجو مشمش) .

الطريقة :

١ — يذاب السكر فى اللبن ثم يضاف إليه الجيلاتين المذاب فى الماء ويقلب جيداً ويصفى ويترك حتى يبرد تماما : تضاف الفاكهة المستعملة وعصير الليمون ويقلب الجميع جيداً .

٢ — يخفق بياض البيض حتى يجمد ويقلب بخفة مع الخليط . ويوضع فى آلة التثليج ويتمم كالسابق .

جيلاتى السحلب

المقادير :

كيلو لبن ، ¼ كيلو سكر
٢ ملعقة كبيرة مسطحة نشا

ملعقة شاى مسطحة من سحلب
¼ ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — يذاب النشا فى الماء البادر ويضاف إليه مقدار من اللبن المغلى المحلى بالسكر مع التقليب الجيد . يعاد على النار مع التقليب حتى ينضج النشا .

٢ — يمزج السحلب جيداً بقليل من الماء ويضاف إليه المقدار الباقى من اللبن المغلى مع التقليب الجيد . يرفع على النار مع استمرار التقليب حتى يغلى ويغلظ قوامه .

٢ — يضاف خليط النشا لخليط السحلب ويمزج جيداً ويترك حتى يبرد تماماً .

٤ — يوضع فى آلة التثليج وتدار حتى يجمد . ويقدم مجملا بالفستق أو اللوز .

قوالب الجيلاتى (الكاساتا البودنج)

كاساتا الفواكه المسكرة

المقادير :

مقدار من الكسترده المغلية (صفحة٦٣٨)
شراب سكرى للتحلية (صفحة ٦٧٩)
بياض ٣ بيضات
¼ كيلو كريمة مخفوقة
٢٠ جرام زنجبيل
⅛ كيلو من فواكه مسكرة ومكسرات
كريز ـ لارنج ـ فستق مقشور
½ ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — يقطع الفستق المقشور شرائح رفيعة طولا وتقطع الفواكه المسكرة مكعبات صغيرة.
٢ — تحلى الكستردة بالشراب السكرى وتضاف إليها الفانيليا وتوضع فى آلة التثليج حتى تصل نصف مرحلة التجمد ـ تفتح الآلة باحتراس .
٣ — تضاف الفواكه والفستق والكريمة المخفوقة وبياض البيض المخفوق جامداً ويقلب الخليط بخفة . تغلق الآلة ويعاد التثليج حتى يصل الخليط لثلثى مرحلة التجمد .
٤ — يملأ القالب الخاص بالخليط ويحكم غطاؤه (ينظر صفحة ٦٧٨) ثم يلف بورقة شفاف ويوضع فى جردل وحوله الثلج والملح مدة ٣ ساعات .

كاساتا بالكريمة واللوز

المقادير :

¼ كيلو كريمة
بياض ٣ بيضات ، ٤ ملاعق كبيرة مسطحة لوز مفرى
ملعقتان كبيرتان سكر ناعم
½ ملعقة شاى روح الفانيليا

الطريقة :

١ — يبطن القالب بورقة زبد فى سطل به ثلج .
٢ — تخفق الكريمة حتى تغلظ وتحلى بمقدار السكر .
٣ — يضاف إليها بياض البيض المخفوق والفانيليا واللوز ويقلب الخليط بخفة .

٤ — يصب فى القالب المعد و يغطى و يترك فى الثلج حوالى ٥ ساعات .

٥ — يقلب من القالب وتنزع الورقة وتقطع أصابع أو مربعات وتوضع فى صحن مناسب ومعها البسكويت الخاص المسمى وبفر Wafer .

الكاساتا الفرنسية

المقادير :

½ كيلو كريمة ، ½ ملعقة شاى فانيليا	½ كيلو سكر ناعم ـ ٦ بيضات

¼ كيلو فواكه مسكرة ومكسرات (بندق وفواكه مسكرة) .

الطريقة :

١ — يخفق البيض ويضاف إليه السكر ونصف مقدار الكريمة ويقلب الجميع جيدا ثم يطهى الخليط على حمام مائى حتى يغلظ قوامه (كستردة) .

٢ — تنزع من فوق النار وتترك حتى تبرد تماماً فيضاف إليها باقى الكريمة والفانيليا

٣ — توضع فى آلة التثليج وتدار حتى منتصف مرحلة التجمد .

٤ — تضاف حينئذ الفاكهة المقطعة مكعبات صغيرة والبندق المفرى غليظاً ويقلب مع الخليط ثم يعاد التثليج إلى ثلثى المرحلة .

٥ — توضع فى القالب المعد ويتمم التثليج كالسابق (ينظر صفحة ٦٧٨) .

البودنج المثلج

المقادير :

½ كيلو كريمة	٤٠ جرام جوز مفرى غليظاً
مل، ٥ ملاعق كبيرة سكر، ٣ ملاعق مسطحة زبيب بناتى	٥٠ جرام فواكه مسكره
٥٠ جرام لوز محمص مفرى غليظاً	٥ بيضات ، فانيليا

الطريقة : يعمل بالطريقة السابقة (الكاساتا الفرنسية) .

كاساتا الشيكولاتة

المقادير :

¼ كيلو كريمة
٣ ملاعق كبيره شيكولاتة
٣ ملاعق سكر ناعم
١٠ جرام جيلاتين

الطريقة :

١ — تذاب الشيكولاتة والجيلاتين فى ملعقة من الماء البارد على نار هادئة ، ويضاف إليها السكر ويترك الخليط حتى يبرد .
٢ — يضاف الخليط للكريمة المخفوقة ويوضع فى قالب مبلل بالماء .
٣ — يثلج القالب بوضعه فى الثلج مده ٤ ساعات أو بوضعه فى ثلاجة .

ويمكن عمل كثير من قوالب الجيلاتى بوضع نوعين أو أكثر من الجيلاتى السابق ذكره المثلج ثلثى تثليج فى قالب على هيئة طبقات متبادلة ثم يتمم التثليج كما فى الكاساتا (ينظر صفحة ٦٧٨) ، ومثال ذلك .

١ — جيلاتى الفستق (ص ٦٨٣) رقم ٣ ، جيلاتى الفانيليا (ص ٦٨٣) ، جيلاتى الشيكولاتة (ص ٦٨٧) .
٢ — جيلاتى الفانيليا بالموز (ص ٦٨٤) . جيلاتى الشيكوتة (ص ٦٧٨) .
٣ — جيلاتى الفراولا (ص٦٨٣) ، جيلاتى الفانيليا الممزوج بالفواكه المسكرة (ص٦٨٣)
٤ — جيلاتى القهوة (ص٦٨٨) ، جيلاتى الفانيليا (ص٦٨٣) ممزوجة بالفواكه المسكرة .
٥ — جيلاتى فراولة (ص ٦٨٤) جيلاتى قهوة (ص٦٨٨) ، جيلاتى فانيليا (ص ٦٨٠) .

السوفلية المثلج

سوفليه الشيكولاتة

المقادير :

٤ بيضات ، ٥٠ جرام شيكولاتة
¼ كيلو كريمة مخفوقة
¼ مقدار ألماسية ليمون (صفحة ٦٦١)
ملعقة حلو سكر ناعم ، قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ – يخفق مح البيض والسكر على ماء ساخن (يوضع الاناء فى حلة بها ماء مغلى) حتى يغلظ الخليط . تذاب الشيكولاته فى قليل من الماء أو اللبن وتضاف لخليط البيض .

٢ – يبرد الخليط ويضاف إليه الألماظية الباردة السائلة والكريمة المخفوقة .

٣ – يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً وتضاف إليه الفانيليا ويقلب بخفة مع الخليط السابق . يصب فى قالب السوفليه الخاص المعد (ينظر صفحة ٤٣٥) .

٤ – يوضع القالب فى إناء وحوله الثلج ويترك حتى يجمد (حوالى ساعتين) .

٥ – تنزع الورقة الموضوعة حول قالب السوفليه ويقدم فى قالب السوفليه نفسه .

سوفليه القهوة

المقادير :

مح ٧ بيضات	٢ ملعقة كبيرة قهوة مركزة مصفاة
بياض ٣ بيضات	ملعقة كبيرة روح قهوة
٢ملعقة كبيرة شراب سكرى (ص٦٧٩)	½ كيلو كريمة مخفوقة

الطريقة :

١ – يخفق البيض والشراب والقهوة على ماء ساخن كالسابق حتى يغلظ الخليط .

٢ – يتمم كسوفليه الشيكولاته السابق وتنزع الورقة من حول القالب .

٣ – يجمل السطح بالكريمة المخفوقة .

المشروبات المنبهة

الشاى — البن — الكاكاو

الشاى والقهوة من المواد ذات القيمة الغذائية نظراً لتأثيرهما المنبه فى المجموع العصبى المركزى أما الكاكاو فإنه يحتوى على مواد غذائية علاوة على مادته المنبهة الخفيفة .

المواد الأساسية بكل :

الشاى : ثايين ، تانين . زيت طيار .

القهوة : كافين . تانين . زيت طيار .

الكاكاو : ثيبرومين . مادة دهنية . مادة كربوهيدراتية .

ويتناول الإنسان سائل منقوع الشاى والقهوة لتأثيرهما المنبه فى الجسم ، وهذا راجع لوجود مادة التانين فى الشاى والكافين فى القهوة ، أما رائحتهما المعينة فتنسب لوجود زيت طيار خاص بكل وهو أيضاً منبه ، ومادة التانين التى بالشاى والقهوة قابضة إلا أنها فى الشاى أقوى منها فى القهوة ، وكلما استمرت أوراق الشاى فى الماء تزايدت نسبة التانين المنقوع وتحول إلى حامض التانيك وأدى إلى مرارة المنقوع وحامض التانيك مهيج للغشاء المخاطى المبطن للمعدة وهو يؤدى إلى عسر الهضم ، إذ يزيد فى تجمد المادة الزلالية التى سبق تجمدها بالحرارة ، وكذلك يؤثر فى هضم النشا .

تأثير المواد المنبهة فى الجسم :

١ — إنعاش الفكر ومحو الرغبة فى النوم أحيانا والمساعدة على حسر الفكر .
٢ — تنبيه الجهاز التنفسى خصوصا بعد الإغماء .
٣ — تنشيط الكلى فيزيد إفراز البول . ويزيل بعض الآلام كالصداع والمغص الخ

الشاى

الشاى معروف فى موطنه الأصلى الصين واليابان والهند وسيلان من زمن قديم . ولكنه لم يعرف فى أوربا إلا منذ ٢٥٠ سنة تقريبا وبقى نادر الاستعمال مدة طويلة ، ثم انتشر استهلاكه بكثرة وخصوصا فى بريطانيا العظمى .

وصف النبات : نبات له ساق طويلة وأوراق مسننة صغيرة وهو مستديم الأوراق دائم الخضرة زهرته بيضاء اللون على بتلاتها خيوط صفراء ، وهو نبات معمر ولا يجنى (تقطف

الأوراق) إلا بعد السنة الثالثة من عمر الشجرة ، ويجنى عادة ثلاث مرات فى السنة فى أوقات النمو الخضرى ، أى فى الربيع ، والصيف ، وأوائل الخريف ،وليست شجرة الشاى نوعاً واحداً بل هى عدة أنواع على حسب البلاد التى تنمو بها « تيا الصين » ، تيا أسام » وغيرها كثير ، ولعل هذا هو أحد الأسباب فى اختلاف طعم ونكهة منقوع الشاى .

الأوراق : وتنقسم شجيرة الشاى إلى درجات فى الجودة على حسب حجم الورقة ، فالأوراق الصغيرة التى توجد فى برعم الفرع تنتج أجود أنواع الشاى نكهة ولونا — وكلما كبرت الورقة قلت جودتها لأن أليافها الخشبية تكثر وعصارتها تقل — غير أن هذا التقسيم أصبح من الوجهة التجارية قليل الأهمية .

وتتوقف جودة الشاى على الآتى :

١ — صنف الشجرة والجهة المزروعة فيها ، وعمر الشجرة ، فكلما كبر عمرها قلت جودة أوراقها .

٢ — أجزاء الشجرة ، إذ أن موقع الورقة يعين قيمتها ، فكلما تدرجنا إلى أسفل صادفنا ورقا أكبر وأقل عصارة وأكثر أليافا .

٣ — موسم القطف ، فالقطفة الأولى أفضل القطفات الثلاث ، أى أن موسم الربيع ينتج لنا أحسن الأنواع .

٤ — طرق تجهيز الورقة للاستعمال .

فاذا أردنا الحصول على أجود نوع من منقوع الشاى نختار أصغر الوريقات فى البرعم المقطوعة فى أول موسم الشجرة عمرها ثلاث سنوات فقط بعد تجهيزها بالطريقة الصحيحة.

أنواع الشاى : أخضر — أسود .

الشاى الأخضر :

طريقة تحضيره: تقطف الأوراق النضرة وتجفف بسرعة عقب قطفها فى درجة حرارة ١٦٠ فهرنهيت لاستخراج الرطوبة ، وهذه الطريقة تحفظ لونها الأخضر .

الشاى الأسود : تترك الأوراق لتيذبل ثم تلف بطريقة خاصة تجعلها تساعد على تكسير اليافها وخلاياها . فيسهل استخراج محتويات الورقة فيما بعد — أى فى عمل منقوع الشاى تترك اكواما مدة ١٢ ساعة فى الشمس والهواء فتؤثر فيها بعض الخمائر وتؤكسدها ، ثم

تؤخذ هذه الأوراق وتجفف تماماً فى الأفران وحينئذ يزول لونها الأخضر وتصير سوداء ، وفى خلال ذلك يتأكسد بعض من التانين وتظهر الزيوت الطيارة ، والفرق بين الشاى الأخضر والأسود أن الأخير مخمر وأن تخمرة هذا يقلل من ذوبان حامض التانيك فى المنقوع ولهذا السبب شاع استعمال الشاى الأسود .

تحليل الشاى : ترجع الخواص المنبهة لمنقوع الشاى إلى وجود مادة التانين ، وهى المادة التى تكسب الشاى طعمه القابض . وتختلف كمية التانين فى الشاى على حسب مصدره . .

جدول يبين تركيب الشاى الأخضر والأسود

المادة	الشاى الأسود	الشاى الأخضر
كافيين (ثابين)	٣ر٢٤	٢ر٢٣
تانين	١٦ر٤	٢٧ر١٤
ماء	٨ر٤	٦ر٩٦
البومين غير قابل للذوبان	١٧ر٤	١٦ر٨٣
البومين قابل للذوبان	٧ر	٨ر
دكترين		٥ر
البكتين وحامضة	٢ر٦	٣ر٢٢
سليولوز	٣٤	٢٠ر٩
مادة معدنية	٦ر٢٧	٦ر٠٧
مادة كحولية	٦ر٧٩	٧ر٠٥
مادة الكلوروفيل	٤ر٦	٤ر٢

غش الشاى : يغش الشاى بإضافة الأوراق التى سبق استعمالها وبإضافة مواد أخرى تحتوى على التانين مثل الكتيشو Catechu وتضاف مواد أخرى مثل بيكربونات الصوديوم للحصول على منقوع أدكن ، ويضاف أيضاً قشر الفول السودانى وبعض أوراق نباتات تشبه الشاى .

عمل منقوع الشاى :

١ — الماء : (١) يجب ألا يكون الماء عسراً لأن الأملاح تتفاعل مع عناصر الشاى

(٢) يجب ألا يكون الماء مقطراً (تام البقاء) لأن هذه النقاوة تساعد على استخراج مادة مرة من الشاى

(٣) لا يصلح أن يغلى الماء مدة طويلة لأن هذا يطرد فقاقيع الهواء المذابة فى الماء ، بل إما أن يكون على وشك الغليان أو فى ابتداء الغليان ، لأن الهواء المذاب فى الماء يساعد على تحسين طعم الشاى .

٢ - أبريق الشاى المستعمل : (١) يجب أن يكون تام النظافة ، فيغسل عقب استعماله ويشطف ويجفف ويترك مفتوحا ليدخله الهواء .

(٢) يجب أن يكون الأبريق مسخنا حتى لا يخفض درجة حرارة الماء

٣ - مقادير الشاى المستعمل : تختلف المقادير تبعا لذوق الشارب وهى فى المتوسط ملعقة شاى لكل فنجان شاى كبير رطل . وقد تقل هذه النسبة إذا كثر عدد الشاربين فتصل لحوالى نصف ملعقة.

طريقة عمل الشاى :

١ — يسخن الأبريق المعد لعمل الشاى بصب كمية من الماء المغلى فيه ثم إلقاؤها .

٢ — يوضع القدر المعين من الشاى ويصب فوقه الماء حال وصوله الدرجة الغليان مباشرة

٣ — يترك من ٣ — ٥ دقائق تبعا لنوع الشاى المستعمل وهذه المدة كافة لاستخراج معظم الكافيين والزيوت الطيارة (التى تكسب الشاى طعمه ونكهته) ، وقليل من التانين .

٤ — يستعمل الشاى بعد مضى المدة المقررة لنقعه أو يصب فى ابريق آخر مسخن بدون الأوراق لحين استعماله ، وهذا يمنع ازدياد كمية التانين التى يؤدى إلى مرارة طعم الشاى .

المنقوع الاسود : يطلق على الشاى المغلى مدة طويلة ، ويشربه الفلاحون والبرابرة ، ويستعملون لذلك الشاى الناعم — وهنا يلعب التجار دوراً فى غش الشاى — فيجففون الأوراق المستعملة ويفركونها ويضيفون إليها بيكربونات الصوديوم للحصول على التانين واللون الغامق ،والمنقوع الأسود مضر جداً بالصحة ، ولاسيما إذا شرب بعد الأكل مباشرة لأنه يرسب المواد البروتينية فى المعدة وبذا يسبب عسر هضم . ويمكن إجراء تجربة على ذلك بأن تذوب كمية من الجيلاتين ونضع عليها مقداراً من المنقوع الأسود فيحدث راسب

وخلط الشاى بالليمون أو اللبن أو بالكريمة أو أى مادة زلالية مفيد جداً ، لأن البروتين الذى فى هذه العناصر يكون مع التانين مركبا غير قابل للذوبان ، وبذا نتحاشى ضرره ، ولذا يستحب أخذ المنقوع مضافا إليه شيئا مما ذكر — وليس للسكر تأثير فى الشاى ، إلا أنه غذاء فى حد ذاته .

فوائد الشاى واستعماله : يرجع تأثير الشاى إلى الكافين والتانين والزيوت الطيارة .

١ — **طبيا** : (١) ينبه ويعطى فى حالات الإغماء .

(٢) يستعمل مكمدات العين .

(٣) يستعمل غرغرة مع الليمون فى حالة التهاب باللوزتين .

(٤) يخفف من حدة الإسهال خصوصا إذا كان أدكن .

٢ — **منزليا** : (١) يستعمل فى الإفطار ليفتح الشهية ويدفىء الجسم فى الشتاء ويمنع العطش فى الصيف .

(٢) فى حفلات الشاى وتسمى الحفلات باسمه فهو عمادها .

(٣) وفى عمل صبغات الملابس .

البــن

البن هو بذرة شجيرة موطنها الأصلى فى بلاد اليمن والحبشة ، ثم أدخلت زراعته فى المناطق الحارة الرطبة ، مثل الهند الشرقية والغربية والبرازيل ، ويقدر الآن محصول البرازيل بنصف إنتاج العالم وتليها سيلان وجاوة ، والهند الغربية — والبن قديما عرف عن طريق المصادفة ، ويقال إن راعيا شاهد غنمه تنشط وتمرح كثيراً إذا ما أكلت من هذه الشجرة فأراد أن يطبق على نفسه تأثير هذه البذور ومن ثم بدأ انتشارها .

حبوب البن : وثمرة البن عبارة عن عنبة بداخلها بذرة أو بذرتان ، وتحاط كل بذرة بمادة لحمية . ويوجد حول كل بذرة غشاء رقيق شفاف وتحته البذرة ، وهى ذات لون أخضر والشجرة تنتج ثلاث مرات فى السنة .

تنزع بذور البن من علبتها ، إما بآلة خاصة وإما أن تترك لتجف وحدها . فتنفصل البذرة عنها ، وعند تصدير البن يبخر لقتل الجنين حتى لا تستنبت فى الخارج .

ويمكن تمييز البن البرازيلى من اليمنى بأن الأول مبروم والثانى مفلطح .

عناصر البن

المادة	البن الأخضر	اللبن المحمص
	النسبة المئوية	الدسبة المئوية
كافين	٨٠ر١	٨٢ر
سكرين	٥٥ر٩	١٣ر
حامض القهوة	٤٦ر٨	٧٤ر٤
نتروجين ومواد ملونة	٩ر٦	١٤ر١٤
زيوت طياره	٦٠ر١٢	٥٩ر١٣
ليجيومين	٨٧ر٩	٢٣ر١١
دكسترين	٨٧ر	٢٤ر١
سليولوز	٩٥ر٢٧	٦٢ـ٤٨
رماد	٧٤ر٣	٥٦ر٤
ماء	٩٨ر٨	٦٣ر

تمهيد القهوة : تحميص البن ، ويتوقف نوع القهوة على طريقة تحميصه . وعند التحميص تفقد البذور ١٥ – ٢٥ ٪ من وزنها ـ وكلما زدنا تحميصاً زاد نقصه . ويتحول السكر إلى « كارمل » ـ هنا تتحول البذور إلى مادة هشة يمكن طحنها . وعند التحميص تتكون نكهة القهوة بحيث إذا زاد التحميص أو نقص عن الحد المعين فقد البن قيمته : ويضاف للبن الحبهان والمصطكى وجوزة الطيب على حسب الرغبة .

غش القهوة : تغش بإضافة حبوب الشيكوريا إليها ، ولا ضرر فيها من الوجهة الصحية والبعض يفضل مغلى هذ المزيج (فرنساوى) ، ويمكن التمييز بين حبوب الصنفين بوضعهما فى الماء فتطفو حبوب القهوة وترسب الشيكوريا .

٢ — وتغش أيضاً بإضافة القمح أو الفول السودانى الخ .

طرق عمل القهوة : أحسن قهوة هى الق تعمل من بن محمص ومطحون حديثا جداً . وأنواعها هى :

١ - القهوة التركية . ٢ - القهوة العربية أو السودانية . ٣ - القهوة الفرنسية .

خواص البن : من خواص البن أنه إذا ترك معرضاً للهواء فإنه يفسد ، والبن المطحون يمتص رائحة المادة المجاورة مثل الفلفل والشطة ،ولذلك يجب حفظه بعيداً عن المواد الأخرى فى علب محكمة الإقفال ، والبن الأخضر يتحسن بالحفظ كلما قدم .

إذا أضيف للقهوة اللبن بنسبة ١ : ٣ كان الشراب غذاء طيباً ، ولذلك يستحسن إعطاؤه للأطفال

استعمال القهوة وفوائدها :

١ - منبهة ، لوجود الكافين ، وتقدم دائماً لتحية الضيف .

٢ - تضاف لبعض أصناف الطهى لتكسبها طعما لذيذاً ونكهة خاصة .

٢ - تستعمل صبغة الملابس الرقيقة .

الكاكاو

تاريخه : أدخل الكاكاو فى أوربا والذى أدخله هو الرحالة كريستوف كولمبس فى أول القرن السادس عشر ، غير أنه لم ينتشر فيها مثل الشاى أو القهوة إلا متأخرا ، حيث تعدد استعماله وتشعبت فوائده .

وشجرة الكاكاو تبلغ سبعة أمتار طولا ، وتزرع فى البرازيل والمكسيك والهند الغربية وسيلان ، وتزهر باستمرار وتنتج محصولين فى العام وثمرة نبات الكاكاو تبلغ ١٧ سم طولا ، وتشبه ثمرة الخيار الكبير ولونها أصفر : وتوجد البذور مرصصة داخل الثمرة وسط مادة لحمية .

تجهيزه : تفصل البذور عن الثمرة وتترك الحبوب فى أكوام بضعة أيام فتتوثر فيها بعض الخمائر وتزيل جزءاً من المادة الحامضية والمادة المرة التى فى البذور ثم تفرز بعناية تامة ثم يحمص فى أسطوانات دائمة التحرك على نار هادئة ، وبهذه الوسيلة تحصل على الطعم المعروف به الكاكاو ، وتفصل القشرة الرقيقة الملتصقة بالحبوب . بعد ذلك بطحن الحبوب ، ويستعان على ذلك باضافة النشا والسكر لتساعد على الطحن ناعماً والكاكاو يحتوى على حوالى ٥٠ ٪ من وزنه مادة دهنية ، وتسمى زبدة الكاكاو ، وهى كثير الاستعمال فى الطب ، وتحتوى أيضاً على مادة فعالة تسمى ثيابرومين ، وهى تشبه الكافين فى تنبيهها للأعصاب، ولها تأثير

مفيد فى الكلى ، وبه أيضاً كمية من الزلال والسليولوز

زبد الكاكاو : تستعمل فى عمل الكريمات وأدوات الزينة وأحمر الشفة والخدود فترطب الجلد وتمنع القشف والتجاعيد . وتدخل زبد الكاكاو فى عمل مراهم طبية كثيرة .

الشيكولاته : تعمل من الكاكاو المطحون بدون نزع زبد الكاكاو منه . ويخلط بالسكر الأبيض والنشا والنكهة المعينة وأهمها الفانيليا . والأنواع الرخيصة تعمل من حبوب الكاكاو الغير المتخمر ، ولذا كان لها طعم مر ، والنوع الجيد من الشيكولاته سهل الذوبان فى الفم ، خال من المادة القابضة .

المشروبات المنبهة

الشاى

المقادير : ملعقة صغيرة من الشاى لكل فنجان شاى كبير ، وتقل هذه النسبة إذا زاد المقدار فيصل مقدار الشاى إلى ½ ملعقة .

طريقة عمل الشاى : (ينظر ص ٦٩٧) ويقدم ومعه السكر واللبن ، أو السكر وحلقات الليمون

الشاى بالنعناع

المقادير وطريقة العمل : يعمل كالسابق ، بإضافة مقدار من النعناع الجاف ، أو بضع أوراق من النعناع الأخضر ، ويختلف مقدار النعناع المستعمل تبعاً للذوق . يقدم الشاى بالنعناع كما هو ، وقد يضاف إليه قليل من عصير الليمون .

الشاى المثلج

الطريقة :

١ — يعمل الشاى وتزداد تحليته بالسكر ويترك حتى يبرد ثم يثلج تماماً .

٢ — يقدم فى أكواب زجاجية مع حلقات الليمون .

الشاى باللبن

المقادير : ملعقة شاى صغيرة ، ¼ كيلو لبن .

الطريقة :

١ — يعمل الشاى كالسابق ، باستعمال اللبن بدلا من الماء

٢ — يترك مدة دقيقة ثم يصفى و يقدم .

ملحوظة : يقدم عادة للمرضى والناقهين .

القهوة التركية

المقادير : ملء كوب ماء ، ملء ٢ : ٣ ملاعق صغيرة بن مطحون ، سكر للتحلية ، وقد يستغنى عنه .

الطريقة :

١ — يدفأ الماء ويضاف إليه السكر ثم البن ، ويقلب وتترك على نار هادئة حتى تغلى .

٢ — تترك قليلا ثم تصب فى الفناجين المعدة

القهوة على الطريقة الأوربية (رقم ١)

المقادير : ٣٠ جرام بن مطحون ، ¼ لتر ماء مغلى . (فنجان شاى كبير)

الطريقة :

١ — يغلى الماء ويصب على البن المطحون فى أبريق .

٢ — يوضع الأبريق على نار هادئة جداً مدة ١٠ دقائق .

٣ — تصفى القهوة بشاشة وتوضع فى أبريق ساخن .

٤ — تقدم ساخنة ومعها اللبن المغلى الساخن فى أبريق آخر ، و يقدم السكر على حدة.

القهوة على الطريقة الأوربية (رقم ٢)

المقادير :

ملء كوب ماء بارد

٤ ملاعق شاى بن مطحون

الطريقة :

١ - يضاف الماء البارد للبن ويوضع على نار هادئة حتى يصل لدرجة الغليان ثم يغلى مدة دقيقة . تقلب القهوة بقوة مرة أو مرتين وتترك مدة دقيقة .

٢ - تصفى من مصفاة ضيقة الثقوب وتقدم مع كمية مساويه لها من اللبن المغلى .

القهوة على الطريقة الأوروبية (رقم ٣)

كمقادير القهوة الأوروبية (رقم ٢) .

الطريقة :

١ - يوضع البن فى أبريق ساخن ويصب عليه الماء المغلى ويقلب جيداً بملعقة .

٢ - يغطى الأبريق بغطاء محكم ويوضع على حمام مائى مدة ١٠ دقائق .

٣ - تصفى بشاشة فى أبريق ساخن وتقدم ساخنة ومعها مقدار من اللبن المغلى مساو لها تقريباً .

القهوة المثلجة

المقادير :

مقدار من قهوة أوروبية باردة رقم ١
سكر للتحلية ، ½ فنجان شاى لبن
ملعقة كريمة كبيرة
ملعقة كريمة مخفوقة قليلا للتقديم

الطريقة :

تضاف المقادير بعضها لبعض عدا الكريمة المخفوقة وتحلى بالسكر وتقلب جيداً ، وتثلج تماماً .

٢ - تقدم فى كوب زجاجى وعلى سطحها الكريمة المخفوقة قليلا .

الكاكاو (رقم ١)

المقادير : ملعقة شاى كاكاو ، سكر للتحلية ، فنجان شاى لبن .

الطريقة : يمزج الكاكاو بقليل من اللبن البارد . يغلى باقى اللبن ويضاف للكاكاو ويقلب جيداً .

الكاكاو (رقم ٢)

المقادير : ملعقة شاى كاكاو ، سكر للتحلية ، ½ فنجان شاى لبن ، ½ فنجان شاى ماء .

الطريقة : كالسابق ويمزج الكاكاو بقليل من الماء .

الكاكاو (رقم ٣)

المقادير : ملعقة شاى كاكاو ، ½ فنجان شاى ماء ، سكر مكنة ولبن مغلى للتقديم .

الطريقة :

١ — يمزج الكاكاو بقليل من الماء البارد ويغلى باقى الماء ويصب فوق الكاكاو مع التقليب .

٢ — يعاد الكاكاو على النار حتى يغلى مدة دقيقتين .

الكاكاو المثلج

المقادير : فنجان كاكاو محلى ، ملعقة كبيرة من كريمة مخفوقة .

الطريقة : يثلج الكاكاو ويوضع فى كوب زجاجى وعلى سطحه الكريمة المخفوقة قليلا .

الشيكولاتة

المقادير : ٣٠ جرام شيكولاتة ناعمة ، ¼ كيلو لبن ، سكر للتحلية .

الطريقة :

١ — تمزج الشيكولاته بقليل من اللبن ثم يضاف لباقى المقدار .

٢ — يحلى الخليط بالسكر ويوضع على النار حتى يغلى .

الشيكولاته المثلجة

يثلج مقدار من الشيكولاته الباردة السابقة ويقدم فى كوب زجاجى بعد وضع مقدار من الكريمة المخفوقة قليلا على السطح .

الأوفالتين

المقادير : ملعقة كبيرة من الأوفالتين ، ¼ كيلو لبن ساخن .

الطريقة : يضاف الأوفالتين للبن الساخن ويقلب حتى يذوب ، يقدم ساخناً أو بارداً

الأوفالتين المثلج

١ — يعمل بالطريقة السابقة ثم يترك حتى يبرد .
٢ — يخفق جيداً ثم يترك فى مكان بارد كالثلاجة ، أو يوضع فى إناء وحوله الثلج .
٣ — يقدم فى كوب وعلى سطحه مقدار ملعقة كبيرة من الكريمة المخفوقه .

الأشربة الشتوية

السحلب

المقادير : حوالى ½ ملعقة شاى سحلب
سكر للتحلية
للتقديم : قرفة ناعمة ، فستق أو بندق مفرى

٢ فنجان شاى سائل مكون من :
١½ فنجان لبن ، ½ فنجان ماء أو
فنجان لبن فنجان ماء

الطريقة : ١ — يمزج السحلب بقليل من الماء البارد . يغلى باقى السائل ويحلى بالسكر .
٢ — يصب السائل المغلى على السحلب الممزوج بالماء مع التقليب الجيد .
٣ — يوضع السحلب على النار مع التقليب المستمر حتى يغلى تماما .
٤ — يصب فى الفناجين ويذر على السطح قليل من القرفة أو القرفة والمكسرات

القرفة

المقادير : فنجان ماء كبيرة ، ½ : ١ ملعقة شاى قرفة ناعمة ، سكر للتحلية .

الطريقة : ١ — توضع القرفة فى الماء البارد وترفع على النار حتى تغلى ويكتسب الماء نكهتها ثم تحلى بالسكر وتصفى .
٢ — تصب فى فنجان ويذر على سطحها البندق المفرى وتقدم .

القرفة بالزنجبيل

كالقرفة السابقة باستعمال خليط من القرفة والزنجبيل بدلا من القرفة فقط .

المغات

المغات البسيط بالماء

المقادير : فنجان شاى ماء ، ملء ملعقة شاى مغات ، سكر للتحلية .

الطريقة : يضاف المغات للماء ويقلب جيدا ويحلى بالسكر ويترك على النار حتى يغلى ويغلظ قوامه . يقدم ساخنا .

المغات البسيط باللبن

يعمل كالمغات البسيط باستعمال اللبن بدلا من الماء .

المغات المحمر

المقادير :

من ملعقة سمن كبيرة : ملعقتين كبيرتين	ماء (حوالى أربع فناجين)
ملعقة سمسم صغيرة ، سكر للتحلية	١ : ١½ ملعقة مغات كبيرة

ملعقة كبيرة من البندق المحمص المفرى غليظاً

الطريقة :

١ — يقدح السمن ويحمر فيه السمسم تحميرا خفيفاً .

٢ — يقدح المغات ويقلب الجميع على نار هادئة حتى يحمر لون المغات خفيفاً ثم يرفع من فوق النار يضاف الماء تدريجا مع التقليب المستمر ويحلى المغات بالسكر ويوضع على النار حتى يغلى تماماً . ويعاد تحليته .

٣ — يصب فى الفناجين ويمكن أن يرش على وجهه قليل من البندق المحمص المدقوق

المغات المحمر المحفوظ

الطريقة :

¼ كيلو مغات
⅛ كيلو سمن ، ملعقة سمسم
٧٥ جرام بندق مدقوق
قليل من الماء

١ — يقدح السمن ويحمر فيه السمسم والبندق ثم المغات .

٢ — يضاف مقدار قليل من الماء يكفى لعمل معجون ، ويقاب الخليط جيدا على نار هادئة حتى ينضج . يعبأ فى برطمان جاف .

طريقة الاستعمال :

١ — يؤخذ لكل فنجان ماء محلى بالسكر ملعقة شاى من معجون المغات .

٢ — يغلى الماء ويضاف إليه المغات ويقلب حتى يذوب ، ويترك حتى يغلى مدة دقيقتين .

٣ — يصب فى فنجان ويقدم كالسابق .

الحلوى الشرقية

الفالوذج (بالوظة)

المقادير :

مل. ٢ كوب ماء ، ٤ ملاعق كبيرة مسطحة نشا	١½ – ٢ ملعقة كبيرة سكر للتحليه
مكسرات وزبيب بناتى للتجميل	قليل من ماء الورد

الطريقة :

١ — تذاب النشا فى قليل من الماء البارد (حوالى ½ كوب) .
٢ — يحلى باقى الماء بالسكر ويغلى على النار .
٣ — يضاف الماء المغلى على خليط النشا مع التقليب المستمر .
٤ — يعاد الخليط على النار الهادئة حتى يغلى مدة ٣ دقائق مع مراعاة التقليب المستمر
٥ — يضاف ماء الورد ويغرف الفالوذج فى الصحون .
٦ — يترك ليهدأ قليلا ثم تجمل الصحون بالمكسرات والزبيب البناتى .

قمر الدين المطبوخ

المقادير : لكل ٢ كوب من قمر الدين المصفى :

٢ ملعقة مسطحة من النشا ، سكر للتحلية	٣ ملاعق من زبيب ومكسرات

المقادير :

١ — يقطع قمر الدين وينقع فى الماء مدة لا تقل عن الساعة ثم يصفى ويكيل .
٢ — يرفع على النار ويحلى بالسكر ويقلب حتى يذوب السكر ثم يترك حتى يغلى .
٣ — يمزج النشا بقليل من الماء البارد ثم يضاف لقمر الدين المغلى مع التقليب الجيد ويترك وهو يغلى ٥ دقائق .
٤ — يضاف إليه نصف مقدار المكسرات ويغرف فى صحون ويترك حتى يبرد .

المهلبية

المقادير :

كيلو لبن ٤ - ٥ ملاعق كبيرة سكر	٢٫٥ ملعقة كبيرة أرز مدقوق
فستق مفرى وقرفة ناعمة للتجميل	(٩٠ جرام) فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

١ — يخلط الأرز بقليل من اللبن البارد .
٢ — يحلى باقى اللبن ويغلى على النار ثم يضاف لخليط الأرز مع التقليب .
٣ — يعاد الخليط على النار الهادئة مع التقليب حتى ينضج الأرز (حوالى ١٠ دقائق) .
٤ — ترفع من على النار وتضاف الفانيليا أوماء الورد .
٥ — تغرف فى الصحون وتترك حتى تبرد قليلا ثم تجمل بالفستق المفرى أو القرفة الناعمة أو كليهما .

الأرز باللبن

المقادير

½ كيلو لبن	سكر للتحلية
٣ ملاعق كبيرة مسطحة أرز	قليل من الفانيليا أو ماء الورد

الطريقة :

١ — ينقى الأرز ويغسل جيداً ثم يغطى بالماء المغلى ويترك مدة ساعة ثم يصب ماء النقع أو يغطى الأرز بالماء ويرفع على النار حتى ينضج نصف نضج
٢ — يضاف اللبن للأرز ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى ينضج ثم يحلى وتضاف الفانيليا .
٣ — يغرف فى صحون ويجمل باللوز والفستق أو القرفة الناعمة .

قالب الأرز باللبن بالقراصيا

المقادير :

مقدار من الأرز باللبن الناضج السابق	قليل من الفانيليا
٣ بيضات	كوب من خشاف القراصيا (ص ٣٨٨)

الطريقة :

١ — يخلط الأرز باللبن الناضج بالبيض المخفوق و الفانيليا و يعاد تحليته .
٢ — يوضع فى قالب بجوف الوسط ومدهون جيداً بالزبد و يضغط على الخليط جيداً
٣ — يوضع القالب فى صينية بها ماء ويزج فى فرن متوسط حتى يجمد .
٤ — يترك حتى تهدأ حرارته ثم يقلب فى صحن مستدير و يترك حتى يبرد تماماً .
٥ — ينزع النوى من القراصيا باحتراس وتوضع فى تجويف الأرز ، وقد تجمل بوردات من الكريمة المخفوقة وقليل من الفستق أو الكريز .

قالب الأرز باللبن بالكريمة

المقادير : كمقادير الأرز بالقراصيا السابق ويستغنى عن القراصيا ويؤخذ مقدار من الكرملة

الطريقة : تصب الكرملة فى القالب هى ساخنة و يترك حتى يبرد ثم تدهن جدران القالب جيدا بالزبد و يوضع به خليط الأرز بالبيض ويتمم كقالب الأرز بالقراصيا

كرات الأرز

المقادير :

½ كيلو أرز ، ½ كيلو لبن .	ملعقتان سكر ، قليل من الفانيليا
مح بيضتين قطعة زبد فى حجم البيضة الصغيرة	بيض وبقسماط للتغطية ؟ أنجليكا للتجميل

الطريقة :

١ — ينقى الأرز و يغسل جيدا ويطهى فى اللبن على نار هادئة جدا حتى ينضج تماما
٢ — يحلى بالسكر ويضاف إليه الزبد والفانيليا ومح البيض .
٣ — يعاد على النار حتى يسخن بشرط ألا يغلى .
٤ — يوضع الخليط فى صحن مبلل ويساوى سطحه ويقسم إلى ٨ أقسام ويترك حتى يبرد
٥ — يكور كل قسم ويغطى بالبيض والبقسماط ثم تحمر الكرات فى السمن الغزير
٦ — ترفع الكور من السمن وتوضع على ورقة لامتصاص السمن ثم توضع قطعة من الانجليكا على هيئة العنق بوسط كل .
٧ — تقدم على صحن مفروش بالدنتيل ، وقد يقدم معها صلصة الليمون (صفحة ٩٢) .

الشراب

تسقى أنواع عدة من الحلوى الشرقية بالشراب الآتى :

المقادير :

١.٥ كوب سكر	ملعقة شاى من عصير الليمون
٣/٤ كوب ماء	ماء ورد أو فانيليا

الطريقة : يذاب السكر فى الماء المغلى على نار هادئة ثم يضاف عصير الليمون وتقوى النار ويترك حتى يعقد قليلا مع نزع الريم كلما ظهر. يرفع من فوق النار ويترك حتى يبرد ويستعمل

البقـــلاوة

المقادير :

١/٤ — ١/٢ كيلو جلاش طازج	٢ ملعقة كبيرة من سكر سنترفيش
مقدار من مكسرات مفرية غليظا حسب الرغبة	قليل من ماء الورد حوالى ١/٨ كيلو سمن
(بندق أو جوز أو فستق أو لوز)	١/٢ مقدار من الشراب السابق

الطريقة :

١ — تدهن صينية قطرها ١٠ بوصات بالسمن السائل دهناً جيداً .

٢ — يقطع رقائق الجلاش مستديرا باتساع الصينية .

٣ — يوضع نصف عدد الرقاق بالصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائل بين كل طبقة وأخرى .

٤ — توزع القصاصات الزائدة من المستدير فوق هذه الطبقة بالتساوى .

٥ — تخلط المكسرات المفرية بالسكر وبقليل من ماء الورد وتفرى فوق الرقاق وفى البقلاوة بالفستق يستغنى عن السكر وماء الورد .

٦ — يغطى الحشو بباقى عدد الرقاق وبنفس الطريقة .

٧ — تقطع صينية البقلاوة بالسكين لقطع معينة الشكل تعرف بالسامبوسكة .

٨ — يسيح السمن ويصب على السطح وتترك الصينية مدة ١/٢ ساعة ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج . تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماماً وتقدم .

أصابع الجلاش الطازج

المقادير :

¼ كيلو جلاش طازج ، ⅛ كيلو سمن
مقدار من الشراب (صفحة ٧١١)

للحشو:
⅛ كيلو مكسرات مفرية أو مدقوقة
٣ ملاعق سكر سنترفيش، ماء ورد

الطريقة :

١ — يقطع رقاق الجلاش قطعاً مستطيلة عرضها ٣ بوصات .

٢ — يوضع مقدار من الحشو على طرف كل قطعة و تلف كالإصبع و تكرر العملية حتى ينتهى المقدار . تدهن الأصابع جيدا بالسمن السائح وتوضع فى صينية مدهونة بالسمن

٣ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج . تغمس فى الشراب البارد ، وترفع منه وتصفى ، وتجمل بالفستق وتترك حتى تبرد ، ثم تقدم .

صينية الجلاش الجاف

المقادير :

¼ كيلوجلاش جاف ٣ ملاعق كبيرة سمن
½ كيلو لبن ، ٤ بيضات
ملعقة كبيرة من السكر الناعم
قليل من الفانيليا

للحشو:
٣ملاعق سكر سنترفيش
مقدار من مكسرات مفرية وزبيب
½ مقدار شراب (صفحة ٧١١)

الطريقة :

١ — يخفق البيض خفيفاً . ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا ويقلب الخليط حتى يذوب السكر ثم يصفى .

٢ — توضع رقاقة من الجلاش فى صينية مدهونة بالسمن دهنا جيدا ، ثم تبل رقاقة أخرى فى خليط اللبن وترفع بسرعة وتوضع فى الصينية وترش بقليل من السمن وتكرر العملية حتى ينتهى نصف مقدار الجلاش .

٣ — تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض وتوزع بالتساوى فى الصينية .

٤ — يوضع العدد الباقى من رقاق الجلاش بنفس الطريقة (يبل فى خليط اللبن ثم يرش بالسمن) يصب باقى السمن على الوجه ، وتزج فى الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر لونها نوعا .

٥ — تقطع باحتراس وتسقى بالشراب البارد حتى تبرد وتقدم .

أصابع الجلاش الجاف

المقادير : كمقادير صينية الجلاش السابقة .

الطريقة :

١ — يبل رقاق الجلاش واحدة فواحدة فى خليط اللبن ، ويرفع بسرعة ثم يقطع قطعا مناسبة ويحشى بالمكسرات وتلف على هيئة الإصبع . تكرر العملية حتى ينتهى المقدار .

٢ — ترص الأصابع فى صينية مدهونة جيداً بالسمن وتدهن بالسمن السائح وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .

٣ — ترفع من الصينية وتسقى بالشراب البارد وترفع منه وتصفى وتجمل بالفستق المفرى

٤ — تترك حتى تبرد وترص فى صحن بنظام وتقدم .

القطايف

المقادير :

½ كيلو قطايف صغيرة
½ مقدار من شراب (٧١١)
سمن للتحمير ماء ورد

الحشو :
حوالى ⅛ ك مكسرات مفرية غليظا
ملعقة كبيرة من سكر سنترفيش
ملعقتان كبيرتان من الزبيب البناتى

الطريقة :

١ — تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض ويضاف إليها ماء ورد .

٢ — يوضع جزء من الحشو على القطايف وتطوى نصفين ويضغط على الطرفين ليلتصقا أو توضع كل دائرتين معاً إذا كانت القطايف من النوع الصغير جداً .

٣ — تحمر فى السمن المقدوح وتنشل منه وتوضع فى الشراب البارد وترفع منه بسرعة

٤ — تجمل برشها بالفستق أو البندق المفرى وتقدم ساخنة أو باردة .

أصابع الكنافة فى الفرن

المقادير :

½ كيلو كنافة طازجة
٤ — ٦ ملاعق سمن
½ مقدشراب برائحة الفانيليا (ص ١٧١)

الحشو :
⅛ - ¼ كيلو مكسرات مفرية
(نوع واحد أو أكثر)
ملعقة سكر ، فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

١ ـ يجهز الحشو بخلط المكسرات مع السكر وماء الورد أو الفانيليا .
٢ ـ تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على المنضدة وتساوى (يغطى باقى المقدار لكى لا يجف)
٣ ـ يوضع مقدار ملعقة من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف كالإصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع فى صينية مدهونة جيداً بالسمن بشرط أن يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية (يلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مبللة ومعصورة)
٤ ـ تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الأصابع فى الصينية بجوار بعضها تماماً
٥ ـ تكرر العملية مع خصلة أخرى وهكذا حتى ينتهى المقدار .
٦ ـ يقدح مقدار السمن ويرش على الأصابع وتزج الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .
٧ ـ ترص الأصابع على مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من الماء الساخن ويهز المصفاة للتخلص من الماء بسرعة ، تسقى الأصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد .
٨ ـ تقدم كما هى أو تجمل بالفستق أو بوردات من الكريمة .

أصابع الكنافة المحمرة

المقادير والطريقة : كالسابقة ، غير أن الأصابع تحمر فى السمن البسيط أو الغزير .

الكنافة الملفوفة

المقادير : كيلو كنافة برمة ناعمة (تعمل بالطلب خصيصاً لهذا النوع) .
$\frac{1}{4}$ ـ $\frac{1}{2}$ كيلو فستق محمص خفيفاً ومفرى غليظاً للحشو .
مقدار من الشراب برائحة ماء ورد (صفحة ١١) $\frac{1}{4}$ ـ $\frac{1}{2}$ كيلو سمن .

الطريقة :

١ ـ تؤخذ خصلة من الكنافة وتفرد على منضدة وترتب ويساوى سمكها تماماً .
٢ ـ توضع طبقة مرتفعة نوعا من الحشو بوسط الخصلة .
٣ ـ تثبت اليد اليسرى على طرف الخصلة الأيسر ويبدأ بلف الخصلة باحتراس باللف

من الطرف الأيمن باليد اليمنى ، مع ملاحظة عدم تحريك اليد اليسرى بتاتاً حتى يتم لف الخصلة .

٤ — تلف الخصلة الملفوفة حول بعضها باليد اليمنى وتوضع بوسط صينية مدهونة جيداً بالسمن (قطر الصينية حوالى ٤٠ س م) .

٥ - تكرر العملية مع خصلة أخرى وتلف حول الخصلة الأولى الملفوفة ، وهكذا حتى ينتهى المقدار وتمتلىء الصينية .

٦ - يسيح مقدار السمن ويصب على الكنافة وتزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر لونها يصفى السمن من الصينية وتسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماماً .

٧ - تقطع إلى أصابع وتقدم .

صينية الكنافة (رقم ١)

المقادير :

½ كيلو كنافة ، ٤ ملاعق سمن	⅛ كيلو مكسرات وزبيب } الحشو
½ كوب ماء مغلى	ملعقة سكر ، ماء ورد أو فانيليا } الحشو
½ مقدار من الشراب (صفحة ٧١١)	ملعقة كبيرة فستق مفرى للتجميل

الطريقة :

١ — يجهز الحشو بخلط مقاديره بعضها ببعض .

٢ — تعرض الكنافة للهواء حتى تجف نوعاً ثم توضع فى صينية أو طاسة .

٣ — يقدح السمن ويصب فوق الكنافة وتزج فى فرن هادىء حتى يحمر لونها — أو تطهى على النار الهادئة مع التقليب حتى يحمر لونها .

٤ — توضع على مصفاة لتصفية السمن ، ثم ترش بمقدار الماء المغلى (¼ كوب) وترفع المصفاة وتهز للتخلص من الماء بسرعة . تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد

٥ — يرش قاع صينية قطرها ٢٢ - ٢٥ س م الفستق المفرى ويوضع فوق الفستق طبقة من الكنافة (½ المقدار) وفوقها الحشو ثم باقى الكنافة .

٦ — يضغط على سطح الصينية باليد ثم تقلب فى صحن مستدير وتقدم .

صينية الكنافة بالقشدة

المقادير : كمقادير صينية الكنافة رقم ١ ، ويستبدل الحشو بمقدار من القشدة ،

الطريقة : كالسابقة على أن تكون الكنافة باردة تماما عند تشكيلها فى الصينية وتوضع القشدة بدلا من المكسرات

صينية الكنافة (رقم ٢)

المقادير : كمقادير صينية الكنافة (رقم ١) ، باستعمال ¼ كوب من الماء الساخن بدلا من : نصف كوب .

الطريقة :

١ ــ تفكك الكنافة وتوضع فى حلة وترش بملعقة من السمن وتقلب قليلا على النار ثم تفكك ثانياً باليد .
٢ ـ يفرد نصف مقدار الكنافة فى صينية على هيئة طبقة ، ثم يوضع الحشو ثم باقى الكنافة .
٣ ـ يقدح السمن ويصب فوق الكنافة وتطهى على نار هادئة مع تحريك الصينية طول الوقت حتى يحمر القاع والجوانب .
٤ ـ يصفى السمن وتقلب الصينية باحتراس على الوجه الآخر ويصب فوقها السمن وتطهى على نار هادئة حتى يحمر الوجه الآخر . (قد تطهى هذه الصينية فى الفرن) .
٥ ـ يصفى من فوقها السمن وترش بقليل من الماء الساخن (¼ كوب)
٦ ـ تسقى بالشراب البارد برائحة الفانيليا أو ماء الورد وتترك حتى تبرد .
٧ ـ تقلب فى صحن مستدير ويجمل سطحها بالفستق المفرى .

صينية الكنافة (رقم ٣)

الطريقة : كمقدار صينية الكنافة رقم ١ (صفحة ٧١٥) ويستغنى عن مقدار الماء .

المقادير :

١ ـ تفكك الكنافة وتقطع بالسكين قطعاً صغيرة وتخلط بنصف مقدار السمن السائح
٢ ـ يفرد نصف مقدار الكنافة فى صينية مدهونة على هيئة طبقة متساوية ثم يوضع الحشو ثم باقى الكنافة .

٣ — يضغط على سطح الصينية باليد ضغطاً جيداً ويرش باقى مقدار السمن على السطح
٤ — تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطحان .
٥ — تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتجمل بالفستق المفرى أو بالكريمة

عيش السرايا

المقادير والطريقة :

١ — يشترى رغيف من عيش الإكميك القطائف (مستدير بسطحة العلوى حفر) ، ويجب أن يكون غير طازج حتى يسهل تقشيره وتقطيعه .
٢ — يقشر السطحان العلوى والسفلى للرغيف كذا الجوانب باحتراس لنزع القشرة الصلبة . يقطع الرغيف على هيئة أقراص أودوائر رفيعة ويكون القطع بسكين حاد كبير أو سكين خبز مشرشر وينتج الرغيف أربع مستديرات رفيعة نوعا أو ثلاث مستديرات ثخينة نوعا .
٣ — يعمل شراب من ٥ أكواب من الماء وكيلو سكر وملعقة من عصير الليمون . ويترك على النار حتى يعقد بشرط ألا يكون ثخينا جداً .
٤ — يحرق عدد ٥ ملاعق سكر سنترفيش مع ٥ ملاعق من الماء وقليل من الليمون حتى يصير لون السائل بنيا محمراً ويعرف بالكرملة . يلون الشراب السابق بالكرملة إلى اللون المرغوب فيه ويضاف إليه قليل من الفانيليا أو ماء الورد(يختبر اللون بوضع شريحة رفيعة من الخبز فى الشراب الملون وتركها مدة ٥ دقائق) .
٥ — يندى قرص خبز الماء البارد تندية خفيفة ويوضع فى صينية مستديرة تسعه تماما.
٦ — يسقى القرص بالشراب وهودافىء وترفع الصينية على النار الهادئة وتحرك على النار باستمرار ويصب مقدارمن الشراب على القرص آنافآنا كلما احتاج الأمر حتى يتشرب جيدا بالشراب (حوالى ٤ مغارف) .
٧ — يقلب على صحن مبلل بالماء وتكرر العملية (بند ٥ ، ٦) حتى تنتهى بقية الأقراص ويترك حتى يبرد تماماً ثم يجمل للذوق بالكريمة المخفوقة أو أصابع القشدة والفستق المفرى .

ملحوظة : إذا أريد عمل صحن واحد من عيش السرايا وجب تقليل مقدار السكر المستعمل لعمل الشراب حتى تحفظ النسبة (ينظر بند ٣) .

مربعات عيش السرايا

١ – تعمل من رغيف من الخبز الأفرنجى البايت المعروف بالصندوق .
٢ – يقطع الخبز شرائح رفيعة نوعا « مربعات » وتزال الأجزاء الصلبة التى تحيط بكل مربع . تندى المربعات بالماء البارد وتتمم كالسابق .
٣ – تقدم فى صحون صغيرة وتجمل بوضع إصبع من القشدة بوسط كل . أو يوضع كل مربعين معا وبوسطها طبقة من القشدة .

بلح الشام

ينظر عجينة الشو (صفحة ٥٥٣) .

لقمة القاضى

المقادير :

½ كيلو دقيق بلدى جيد النوع	قليل من عرق الحلاوة المدقوق (ملعقة كبيرة)
قطعة من خميرة البيرة فى حجم عين الجمل	ماء دافىء للعجن ، وزيت للتحمير
ملعقة شاى من السكر السنترفيش	شراب بماء الورد (صفحة ٧١١)

الطريقة :

١ – يذاب عرق الحلاوة فى قليل من الماء البارد (حوالى كوب) ثم يصفى .
٢ – تدعك الخميرة حتى تسيل ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافىء .
٣ – يدفأ الدقيق ويعمل حفرة بوسطة ويصب بها خليط الخميرة الدفىء .
٤ – يعجن الدقيق لعجينة لينة نوعا ، ويدفأ ماء عرق الحلاوة ويستعمل جزء منه إذا احتاج الأمر .
٥ – يحرك ماء عرق الحلاوة باليد حتى تتكون رغوة ، ثم تجمع هذه الرغوة ويضاف العجينة ويخفق جيدا (لتوزيع الخميرة وإدخال كمية من الهواء) ، وتكرر العملية إلى أن يترك العجين الإناء بسهولة . تغطى العجينة وتترك فى فى مكان دافىء حتى تخمر .
٦ – تؤخذ قطعة عجين صغيرة باليد اليسرى وتقطع بملعقة شاى مدهونة بالزيت أو مبللة بالماء البارد قطعا صغيرة (حجم البندقة او المشمشة) .

٧ — تحمر فى الزيت الغزير المقدوح تحميرا خفيفاً ، ثم تلشل وتوضع على مصفاه وتترك حتى تهدأ حرارتها . يعاد تحمير لقمة القاضى حتى يتورد لونها ، فترفع وتصفى من الزيت وتغمس فى الشراب البارد ثم ترفع بسرعة وتقدم .

البسبوسة

المقادير : كيلو من دقيق السميط	½ كيلو سكر ، ٢ كوب ماء	شراب
¾ كيلو سكر سنترفيش	بضع نقط من عصير الليمون	
½ ١ كوب ماء	ماء ورد	

الطريقة :

١ — يوضع السميط فى إناء ويعمل بوسطه حفره يوضع بداخلها السكر ثم يصب الماء على السكر ويحرك باليد من الداخل إلى الخارج لخلط السميط تدريجياً مع السكر وهكذا حتى يمتزج السميط بالسكر مزجا تاما وحتى تتكون عجينة يابسة نوعا (يلاحظ عدم زيادة ليونة العجينة) .

٢ — تعد صينية كبيرة أو صنيتان قطر الواحدة ٢٠ - ٢٢ سم بدهنها دهنا جيدا (القاع والجوانب) بالسمن المقدوح السائح البارد وتفرد بها العجينة وتساوى تماما .

٣ — يدهن وجهها جيدا بالسمن ثم تقطع معينات وتجمل حسب الرغبة أو تترك بدون تجميل وتترك البسبوسه مدة نصف ساعة لتستريح .

٤ — تزج فى فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تنضج ويحمر لونها .

٥ — يعمل شراب سكرى من السكر والماء وعصير الليمون وبمجرد الغليان يرفع من فوق النار ويضاف إليه ماء الورد وتسقى به البسبوسة وهو ساخن كذلك البسبوسة تكون ساخنة .

٦ — تزج البسبوسة ثانية فى الفرن لمدة دقيقتين ثم ترفع وتبرد وتستعمل .

الإرميك

المقادير : ¼ كيلو دقيق سميد (سامولينا)	٣ — ٤ ملاعق كبيرة زبيب بناتى
٢ - ٣ ملاعق كبيرة سمن	٥ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش
٢-٣ ملاعق كبيرة لوز أو صنوبر أو سودانى	قليل من ماء الورد أو الفانيليا

الطريقة :

١ — يذاب السكر فى مقدار الماء ويضاف إليه ماء الورد أو الفانيليا .
٢ — يقدح السمن ويحمر فيه السميد (سميط) حتى يصفر لونه فتضاف المكسرات والزبيب وتقلب الجميع ويرفع الإناء من فوق النار .
٣ — يضاف الماء المحلى بالسكر تدريجاً للسميد مع التقليب بملعقة خشب .
٤ — يعاد الإناء على نار هادئة جدا مع التقليب المستمر حتى يمتص السميد مقدار الماء.
٥ — يرفع الإناء من فوق النار ويترك حتى يبرد .
٦ — يشكل على حسب الرغبة باستعمال الملعقة أو القوالب .

المعمول الشامى

المقادير :

كيلو سميد بلدى ناعم	½ كيلوجوز مفرى غليظاً أوسودانى (للحشو)
½ كيلو سمن ، ماء فاتر للعجن	قليل من ماء الزهر (للحشو)
¼ : ½ كوب ماء ورد	من ١ : ¾ كوب سكر ناعم (للحشو)

الطريقة :

١ — ينخل السميد وتعمل حفرة بوسطه .
٢ — يقدح السمن ويصب فى الحفرة ويقلب بمقصوصة حتى تهدأ حرارته
٣ — يبس باليد جيدا ويضاف إليه ماء الورد ، ويخدم جيدا باليد مدة ¼ ساعة .
٤ — يغطى ويترك مدة لا تقل عن ١٢ ساعة .
٥ — يدعك باليد جيدا إلى أن يظهر أثر للسمن ثم يضاف الماء الفاتر تدريجاً .
٦ — يجهز الحشو بخلط جميع المقادير بعضها ببعض .
٧ — تؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتكور ، ثم تعمل بها فتحة فى الوسط (تقور) حتى تصير رفيعة وتحشى بقليل من الحشو ، وتجمع الأطراف وتساوى على شكل الوزة أو الكمكة.

٨ – تنقش بمنقاش رفيع وتخبز فى فرن هادىء مدة ١٥ – دقيقة بشرط ألا يتغير لونه . يترك ليبرد ثم يرش بالسكر الناعم .

صينية القرع العسلى

المقادير :

كيلو قرع إستامبولى
½ كيلو سكر ، ½ كوب ماء
عدد ٣ كوب صلصة بيضاء (ص ٦٤)
مع ٣ بيضات
سكر لتحلية الصلصة
½ ملعقة شاى فانيليا أو ملعقة ماء ورد للصلصة

الحشو:
٣ ملاعق كبيرة زبيب بناتى
٣ « « من جوز مفرى أو لوز
ملعقتان كبيرتان من سكر سنترفيش
فانيليا أو ماء ورد

الطريقة :

١ – يقشر القرع ويقطع شرائح ثم يوضع فى إناء مع السكر (½ كيلو) والماء (½ كوب) ويرفع على نار هادئة حتى ينضج ثم يوضع على مصفاه للتخلص من السائل .

٢ – تعمل الصلصة البيضاء (صفحة ٦٤) باللبن وتحلى بالسكر وتترك حتى تبرد نوعا ويضاف إليها مع البيض والفانيليا أو ماء الورد وتقلب جدا .

٣ – تخلط المكسرات والزبيب والسكر والفانيليا أو ماء الورد .

٤ – تدهن صينية بالسمن دهنا جيداً ثم ترش بطبقة ثخينة من البقسماط الناعم .

٥ – يوضع نصف مقدار الصلصة فى الصينية المعدة بالبقسماط ثم يوضع نصف مقدار القرع بنظام طبقة متساوية .

٦ – يوضع فوقها الحشو ويوزع بالتساوى ثم يوضع باقى مقدار القرع بنفس الطريقة ثم باقى الصلصة (طبقة صلصة وطبقة قرع ثم الحشو ثم طبقة قرع وطبقة صلصة)

٧ – تزج فى فرن هادىء وتترك حتى تجمد ويحمر وجهها .

٨ – تترك حتى تبرد ثم تسلك الحوافى باحتراس بسكين وتقلب فى صحن مستدير وتقدم

التفاح بالنقطية

المقادير :

تفاح كبير
مقدار من النقطية الفرنسية (ص ٤٠٦)
سكر ناعم ومسحوق القرفة للتجميل
سمن غزير للتحمير

الطريقة :

١ — يقشر التفاح وهو صحيح ويقطع حلقات ثخانتها ١ سم وينزع الجزء الأوسط المحتوى على البذور بواسطة الآلة الخاصة أو بسكين صغير .

٢ — تغمر الحلقات واحدة واحدة فى النقيطة وترفع بسيخ وتلقى فى السمن المقدوح (وتكرر العملية) وتترك حتى يحمر لونها . ترفع وتوضع عـــلى ورقة لامتصاص الدهن .

٣ — ترص فى صحن مغطى بورقة دنتيل ويرش بالسكر الناعم أو السكر المخلوط بالقرفة الناعمه .

الموز بالنقيطة

١ — يقشر الموز وتقطع الواحدة إلى اثنتين طولا .

٢ — تغطى بالنقيطة وتتمم كالتفاح بالنقيطه السابق .

ملحوظه : يمكن عمل فواكه أخرى بنفس الطريقه مثل البرتقال وحلقات الأناناس .

الكسكسى بالسكر

ينظر (صفحة ٥٠٨) .



النباتيون هم الأشخاص الذين يتغذون بالنباتات ، وذلك لأنهم يجدون أن فى أكلهم للحوم الحيوانات على اختلاف أنواعها حرمة ويعتبرونها قسوة .

وينقسم النباتيون إلى ثلاثة أقسام .

١ — آكلى الفاكهة Fruiterainism ، وهم نباتيون يتغذون على الفاكهة الطازجة .

٢ — آكلى الخضر Vegeta'ainism ، وهم نباتيون يتغذون على الخضر والفاكهة .

٣ — آكلى الخضر والمنتجات الحيوانية Lacto Aegetarainism، وهم نباتيون يأكلون الخضر والفاكهة مضافا إليها بعض المنتجات الحيوانية ، كاللبن ومنتجاته والبيض .

والغذاء اللازم لجسم الإنسان هو ماتوافرت فيه المواد الغذائية الآتية :

(١) مواد بروتينية . (٢) مواد دهنية . (٣) مواد نشوية وسكرية .
(٤) سليولوز . (٥) ماء . (٦) أملاح (٧) فيتامينات .

وغذاء النباتيين لايحتوى على جميع هذه المواد بنسب ملائمة للكميات اللازمة لنمو الأجسام وذلك للأسباب الآتية :

١ — البروتينات : صعبة الحصول من النبات لأنها ليست موجودة بها بنسبة كبيرة ، وللحصول على النسب اللازمة للجسم وجب تعاطيها بكمية عظيمة مما يعمل على إجهاد الجهاز الهضمى بدرجة كبيرة ، ويوجد البروتين عادة فى البقول ، وبروتين النبات وحده لا يكفى لبناء مايفقد من الأنسجة لأنه لايحتوى على جميع البروتينات المختلفة التى فى الحيوانات ومنتجاتها كالألبيومين والميوسين والفبرين الخ .

٢ — المادة الدهنية : فى النبات موجودة على هيئة زيوت كزيت الخس والزيتون والسمسم ودهن جوز الهند والبندق الخ ولكن قيمتها الغذائية محدودة بالنسبة المواد الدهنية الحيوانية .

٣ — المواد الكربوايدراتية : نسبتها فى النبات كبيرة جداً ، والنباتيون بطبيعة الحال مضطرون للاعتماد عليها ، وهذا مما يؤدى إلى زيادة عمل الجهاز الهضمى وإجهاده

٤ — السليولوز : موجود فى النبات و بعض الأشخاص يتعذر عليهم هضمه ،
٥ — الأملاح : موجودة بكثرة وفائدتها معلومة .
٦ — الفيتامينات : موجودة بكثرة وأشهرها فيتامين (ح) أما فيتامين (ب) فمعدوم لوجوده فى المواد الدهنية الحيوانية .
٧ — الماء : موجود بكثرة وهو لا يغنى عن شرب المياه العادية ، ولذا فالمواد الغذائية الممتصة خفيفة لكثرة وجود المياه ، وينتج عن هذا ليونة أنسجة أجسام النباتيين

مزايا الغذاء النباتى

٢ — يعمر النباتيون طويلا ، ويتمتعون عادة بصحة جيدة .
٢ — يمتازون بالذكاء . ٣ — يشفقون على الحيوان .
٤ — اقتصاديون لأنفسهم وللدوله . ٥ — يعيشون معيشة بسيطة .
٦ — ليسوا عرضة للأمراض لتوفر الفيتامينات فى طعامهم .
٧ — ليسوا عرضة للتسمم بتناول أغذية نباتية متحللة كما هى الحال فى الأغذية الحيوانية

متاعب الغذاء النباتى

١ — نقص البروتين فى الغذاء النباتى .
٢ — تعرض النباتيين لعسر الهضم لسهولة تخمر الأغذية النباتية .
٣ — صعوبة التنويع فى ألوان الطعام النباتى .
٤ — تجهيز الطعام النباتى وطهيه يحتاجون لوقت طويل .
٥ — أجسام النباتيين لا يمكنها مقاومة الأمراض المعدية .
٦ — أصناف الطعام النباتى ليست مشهية أحياناً .
٧ — أجسامهم تنقصها الحيوية .
٨ — كمية الغذاء الضرورى تعاطيها لسد حاجات الجسم كبيرة جداً .
٩ — نقص بعض أنواع الفيتامينات الدهنية فى غذائهم قد تؤدى للإصابة بالكساح

وفيما يلى بعض الأصناف الصالحة للغذاء النباتى .

كرات الجبن

المقادير:

٣ بيضات كبيرة	أسفاناخ ممهوك (ص ٢٩٣)
٥٠ جرام فتات خبز	حوالى ½ كوب لبن
كوب صلصة بيضاء خفيفة (صفحة ٦٤)	٥٠ جرام جبن رومى مبشور
أو صلصة طماطم (صفحة ٩٨)	ملح — فلفل

الطريقة:

١ — يخفق البيض جيداً ويضاف اللبن، ويقلب الخليط وتصب فوق فتات الخبز ويترك مدة ١٠ دقائق ثم يضاف الجبن ويتبل.

٢ — يصب الخليط فى قوالب صغيرة مدهونة جيداً بالسمن وتغطى القوالب بورقة مدهونة بالسمن.

تغطى القوالب على البخار مدة ½ ساعة.

٤ — تقلب على فرشة من الأسفاناخ الممهوك (صفحة ٢٩٣) ويقدم معها الصلصة المختارة فى قاربها الخاص.

ضلع البندق

المقادير:

٥٠ جرام بندق، قطعة بصل صغيرة	ملح - فلفل - ذرة من بذر الكرفس
٥٠ جرام خبز أفرنجى، ¾ ملعقة كبيرة سمن	بيض وبقسماط للتغطية، زيت للتحمير
ملعقتان كبيرتان من الطماطم المصفاة	بطاطس بيوريه وصلصة طماطم (للتقديم)

الطريقة:

١ — يحمر البصل والبندق فى مقدار من السمن. يفرى البصل والبندق والخبز فى المفراة مرتين.

٢ — يخلط الجميع جيداً بعصير الطماطم ويتبل الخليط.

٣ — يوضع فى صحن مدهون ويساوى سطح الخليط تمـــاما ثم يقطع قطعاً متساوية

ويشكل على هيئة الكستليتة ـ ويوضع بطرف كل قطعة معكرونة .

٤ — تغطى بالبيض البقسماط وتحمر فى الزيت .

٥ — ترص الكسليتة على فرشة من البطاطس البيورية وتصب الصلصة حول الفرشة

قالب بالبندق

المقادير :

¼ كيلو بندق مطحون ، بصلة ، ملح فلفل	فنجان شاى بطاطس مهروك
ملعقة كبيرة من سمن	عدد ٤ من الطماطم ، بيضة
فنجان شاى فتات خبز	½ كوب خلاصة خضر (صفحة ٢٥) أو ماء

الطريقة :

١ — يحمر البصل فى السمن ويضاف إليه فتات الخبز ويفرى بالمفراة .

٢ — تقشر الطماطم وتفرى ثم تضاف جميع المقادير بعضها إلى بعض وتعجن بالبيض والخلاصة أو الماء ويصب الخليط فى قالب مدهون ويغطى بطبقة من البقسماط .

٣ — يوضع فى فرن متوسط الحرارة مدة ساعة . يقدم مع صلصة بلية (صفحة ٧٥) (مصنوعة من خلاصة الخضر) وبطاطس محمر وخضر سوتية .

بطاطس محشوة

المقادير : لكل واحدة من البطاطس المستديرة الكبيرة .

ملعقه شاى من كريمة ، ملح ، فلفل أبيض ، بيضة ، ملعقة شاى من جبن رومى مبشور

الطريقة :

١ — يغسل البطاطس جيداً ويجفف ويطهى بقشرة فى الفرن .

٢ — يقور البطاطس لنزع جزء من لحمه ويتبل الفراغ بقليل من الملح والفلفل .

٣ — يوضع فى التجويف الكريمة ثم البيض وتتبل بالملح والفلفل ويرش السطح بمقدار من الجبن الرومى يعاد البطاطس للفرن حتى ينضج البيض .

٤ - يقدم على طبق مفروش بفوطة مطوية ويجمل بالمقدونس ، وقد يقدم معه صلصلة الطماطم (صفحة ٩٨) فى قاربها الخاص .

كرات أبو فروة بالبطاطس

المقادير :

٥٠ جرام أبو فروة ناضجة مفرية	قليل من الصلصة البيضاء (صفحة ٦٤)
بشر ليمونة	ملح - فلفل - جوزة الطيب

الطريقة :

١ - تخلط جميع المقادير بعضها ببعض وتعجن جيدا .

٢ - يدهك مقدار ½ كيلو من البطاطس المسلوق ويعجن بملعقة كبيرة مسطحة زبد ومح بيضة ويتبل جيدا .

٣ - تعمل كرات متساوية الحجم من البطاطس ويجوف وسط كل ثم يوضع به من حشو أبو فروة وتقفل الكرة بأحكام تام .

٤ - تغطى الكرات بالبيض والبقسماط وتحمر فى السمن الغزير .

٥ - تجمل بالمقدونس ويقدم معها صلصة الطماطم (صفحة ٩٨) فى قاربها الخاص

البيض الاسكتلندى بالعدس

المقادير :

٤ بيضات كبيرة مسلوقة جامدا	بشر ليمونة ، ملح - فلفل
حوالى ½ فنجان شاى عدس أصفر	½١ ملعقة كبيرة زبد ، ملء ٤ ملاعق
ملعقة شاى من مقدونس مفرى	كبيرة فتات خبز منخول
	ملعقة شاى من زعتر

الطريقة :

١ - يطهى العدس مع قليل من الماء وقطعة بصل ثم يصفى ويخلط بباقى المقادير ويتبل جيدا .

٢ - يقشر البيض ويتبل بقليل من الدقيق ثم يغطى بطبقة من خليط العدس .

٣ - يغطى بالبيض والبقسماط ويحمر فى السمن الغزير .

٤ — تقسم كل واحدة نصفين عرضا ويوضع كل نصف على مستدير من الخبز المحمر

٥ — يقدم ومعه صلصة الطماطم (صفحة ٩٨) فى قاربها الخاص

وهناك أصناف عدة غير التى ذكر تصلح لغذاء النباتين ، منها الآتى :

الصنف	الصفحة	الصنف	الصحفه	الصنف	الصفحة
الحساء :		الخضر :		الفواكه بأنواعها	
		خضر بالصلصة البيضاء.		تقبيع الفواكه . سلطة	٣٨٢ — ٣٨٩
		قرع . خرشوف .		الفواكه	
حساء الخضر	٢٩، ٤٤	قنبيط الخ			
» » المنق	٥٢	خضر سوتيه :		الألماظية الشافة بالفاكهة	٦٤٨
» البازلاء	٤٨، ٥٤	جزر بازلاء فاصوليا			
» البطاطس	٤٨	كوسة الخ	ينظر باب الخضر والبقول من صفحة ٢٠٠ — ٢٢٩	الفطائر المختلفة :	
» الطماطم	٣٩، ٥١	خضر مكورة بدون لحم			
» العدس	٥٣	قرع . فاصوليا		فطير محشو بالجبن الخ	٥١٥
» الخضر الجاف	٣٩	قنبيط الخ		أطباق الفطير بالخضر	٥٣٧
» الفول النابت	٤٤	سوفليه الخضر			
» الخرشوف	٤٥	خضر بالنقيطة :		الرقاق . البوفاشة	٥٠٣ — ٥٠٤
» كشك الماز	٤٦	خرشوف . قنبيط			
» الكرفس	٤٧	كوسة الخ		البودنج	
» أبو فروة	٤٩	محشوات الضلمة		جميع أنواعه عدا	٦٢٠ — ٦٤٥
» القرع	٥١			البودنج بالدهن	
		السكوامخ :		المثلجات والحلوى	
الشوربات	ينظر باب الخضروات من ٢١١ — ٢٠٠	كوامخ الخضر على اختلاف أنواعها		والسكمك	
مكرونة بالجبن		البقول بأنواعها			
بالطماطم بالصلصة		ويستغنى من استعمال		المثلجات على اختلاف	٦٧٩ — ٦٩٢
أرز مفلفل		اللحوم		أنواعها	
أرز معمر الخ				قوالب الحلوى	
		أصناف البيض		قوالب الكريمة	٦٦٧ — ٦٧٥
		المختلفة	ينظر باب	الحلوى الشرقية المختلفة	٧٠٧
			البيض من	البسكوت بأنواعه	٥٠٦
		عدا الأصناف التى	٤١٤	السكمك بأنواعه	٥٣٠
		يدخلها اللحم	٤٣٤	التورت بأنواعه	٦١٢

ملحوظة : يستعمل بهريز الخضر (صفحة ٣٥) فى طهى ألوان طعام النباتين .

نماذج لأكلات تصلح لغذاء النباتيين

١ ـ حساء الطماطم (بخلاصة الخضر) ، كوسه بالصلصة البيضاء ، فطير بسيط بالجبن فاكهة .

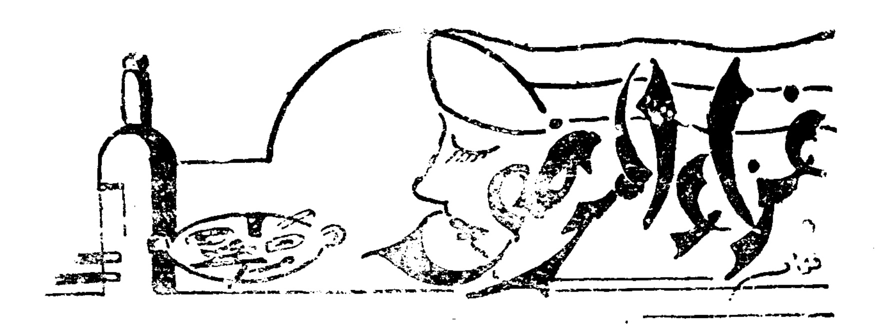
٢ ـ معكرونة بالصلصة البيضاء والجبن ، أسفاناخ بالبيض كسترده بالكرملة ، برتقال .

٣ ـ حساء خضر ، ضلمة مشكلة ، سلطة لبن بالخيار ، قالب الكريمة بالفراولا .

٤ ـ باميا خضراء بالسلق ، باذنجان مقلي باللبن الزبادى : فراولا مثلجة بالكريمة .

٥ ـ خضر مسلوقة بالصلصة الفرنسية ، ورق عنب وطماطم (ضلمة ، سلطة فواكه بالكريمة .

٦ ـ ملوخية بالفول النابت ، ضلع البندق ، ألماظية ليمون أو تريفل .



يعتبر غذاء المرضى من أهم الأبواب التى تحتاج إلى العناية التامة والدقة فى العمل ، ولا يمكن وضع قانون معين لاختيار الأطباق الملائمة لغذاء المرضى لأن هذا يختلف تبعاً :

١ — لنوع المرض وأدواره .

٢ — تأثير الميكروب فى جسم المريض . ٣ — حالة المريض الصحية .

ويعطى الغذاء للمريض فى حالة المرض لتعويض ما يفقده جسمه ، مع مراعاة عدم إجهاد الجهاز الهضمى وملاءمة الغذاء لنوع المرض وعادة يعطى المريض سوائل للتغذية عند المرض وخصوصاً فى حالة ارتفاع الحرارة ، لأن الأطعمة الصلبة كثيرا ما تؤذيه وتؤدى إلى عواقب جسيمة .

الشروط الواجب مراعاتها فى إعداد طعام المرضى

١ — اتباع أوامر الطبيب بكل دقة لأن لكل مرض غذاء خاصاً .

٢ — يجب أن تكون جميع الأدوات والأوانى المستعملة للطهى أو للتقديم تامة النظافة صغيرة الحجم ، جميلة الشكل .

٣ — أختيار أحسن المواد وأجودها ، مع ملاحظة احتوائها على مواد الغذاء الضرورية لجسم المريض . ويحسن طهيها فى أوعية فخارية أو زجاجية أو صينية بدلا من المعدن .

٤ — يطهى الطعام بطريق بسيطة سهلة تساعد على سهولة هضمه وأفضل هذه الطرق التسبيك . الطهى على البخار .

٥ — إعطاء المريض كميات صغيرة فى كل وجبة ، وقد يعطى المريض كميات قليلة جدا فى فترات متعددة إذا استدعى الحال ذلك .

٦ — يقدم الغذاء فى أوقات معينة مع مراعاة الدقة فى ذلك . وإذا كان المريض فى حالة نوم هادىء فيجب ألا يوقظ إذا استدعت الحال .

٧ — يستحسن الاستغناء عن تناول الغذاء حتى السائل أثناء الليل إلا فى الأحوال الضرورية . وممنوع إعطاء المشروبات الروحية أو المنبهة إلا إذا أمر بها الطبيب

٨ — يجب تقليل كمية التوابل والأفضل الاستغناء عنها، كذلك عدم زيادة تحلية الطعام

٩ — يجب ألا يسأل المريض عما يرغب من الأصناف ؛ بل يجب التنويع فى عملها وتقدم الطعام بطريقة شهية ، وإذا اضطر الأمر لتكرار صنف من لملاءمته للمريض وجب تنويع طريقة تقديمه فى كل مرة .

١٠ — تقدم الأصناف على صينية بعد فرشها بمفرش نظيف وتزيينها بقليل من الازهار الجميلة ، وتوضع عليها الأطباق نظيفة مرتبة لتساعد على فتح الشهية .

١١ — تحرق بقايا الاطعمة فى حالة الامراض المعدية ، ولا يسمح لأحد بتناولها .

السوائل التى تعطى للمريض :

اللبن المضاف إليه ماء الصودا — ماء الشعير — عصير الليمون — عصير الفاكهة ، مثـــل التفاح والعنب والبرتقال الخ — ماء الأرز — الشاى والقهوة الخفيفة إذا أذن الطبيب بتناول منبهات

الاغذية الخفيفة :

تشمل جميع الأغذية السائلة الاغذية الخفيفة السهلة الهضم ، مثل بودنج اللبن ـ والبيض برشت ـ العجة الخفيفة ـ السمك والطيور واللحم المشوى ـ البطاطس البيوريه — الخضر المسلوقة ـ الخبز المقدد والبسكوت ـ الالماسية ـ والبودنج الخفيفة .

التغذية فى دور النقاهة

ينتقل المريض تدريجا من الغذاء السائل إلى الغذاء الصلب الخفيف السهل الهضم ، مثل اللبن ـ عصير اللحم الممزوج بالأراروط أو دقيق العلب ـ العيش المقدد ـ بيض برشت ـ ألماسية البيض أو اللبن ـ كستردة ـ نوع من البودنج الخفيف ـ شوربة خضر الخ . وبعد ذلك يعطى المريض السمك المسلوق أو المطهى على البخار ، أو الدجاج المسلوق أو المطهى على البخار ـ أو اللحم أو الكبد المشوى والفاكهة المسلوقة إلخ .

الليمونادة (رقم ١)

المقادير : ٢ - ٣ ملاعق من عصير ليمون ، ملء ٢ كوب ماء مغلى ، سكر للتحلية ملء ملعقة كبيرة .

الطريقة :

١ — يقشر الليمون رفيعا ويوضع فى أبريق نظيف مع السكر ثم يصب عليه الماء المغلى ويترك حتى يبرد . يضاف عصير الليمون وتصفى الليمونادة .

٢ — تقدم فى كوب زجاجى أو ثلج فى ثلاجة أو فى إناء وحولها الثلج ـ وهذا تبعا لأوامر الطبيب .

الليمونادة (رقم ٢)

المقادير : من ٣ - ٤ ليمون كبير الحجم ، ملء ملعقة كبيرة سكر سنترفيش ، ملء ٢ كوب ماء مغلى .

الطريقة :

١ — يغسل الليمون ويجفف ثم يقطع حلقات .

٢ — يضاف إليه السكر ثم يدعك مع حلقات الليمون جيداً ثم يضاف الماء المغلى ويترك حتى يبرد ، يوضع الخليط فى شاشة ويصفى جيداً .

٣ — يعاد تصفية الليمونادة وتقدم كلما هى أو تثلج .

ماء الشعير الخفيف

المقادير : ٥٠ جرام شعير لؤلؤى ، ملء ملعقة كبيرة سكر ، لتر ماء ، بشر وعصير ليمونة .

الطريقة :

١ — يغسل الشعير ثم يوضع فى إناء ويغطى بالماء البارد ويرفع على النار ويترك إلى أن يصل درجة الغليان ثم يصفى الشعير ويشطف بالماء البارد .

٢ — يوضع الإناء ومعه السكر وبشر الليمون وعصيره ثم يغلى مقدار من الماء ويصب على الجميع ، يغطى الإناء ويترك حتى يبرد ثم يصفى ويستعمل .

ماء الشعير الثخين نوعا

المقادير

٥٠ جرام من شعير لؤلؤى	ملء ٢ كوب من ماء مغلى
بشر ليمونة	٨ قطع صغيرة من سكر مكنة

الطريقة :

يعد الشعير كالسابق ثم يوضع فى إناء مع السكر وبشر الليمون ويصب فوقه الماء المغلى يترك حتى يبرد ثم يصفى ويقدم .

ماء الشعير الثخين

المقادير :

٥٠ جرام من شعير لؤلؤى	سكر للتحلية ؛ قشر ليمونة
١ لتر ماء	عصير ½ ليمونة

الطريقة :

١ — يعد للشعير كالسابق .
٢ — يوضع فى إناء مع قشر الليمون الرفيع والماء ويطهى على حمام مائى (يوضع الإناء المحتوى على خليط الشعير فى إناء آخر أوسع منه به ماء) مدة مابين ساعة وساعتين
٣ — يضاف السكر وعصير الليمون ويصفى الخليط ويترك ماء الشعير حتى يبرد تماما

شرش اللبن

المقادير : ½ كيلو من لبن دافىء | ملعقة شاى من منفحة الجانسكت

الطريقة :

١ — تضاف المنفحة للبن الدافىء ويقلب قليلا ويترك فى مكان دافىء مدة ساعة .
٢ — يقلب الخليط بشوكة ثم يصفى بشاشة والناتج من التصفية هو الشرش .

اللبن بالعسل

المقادير : ½ كيلو لبن | ملعقة كبيرة من عسل أبيض

الطريقة : يغلى اللبن ويضاف إليه العسل . يعاد غلى اللبن مدة دقيقة ثم يصفى ويقدم .

ماء الأرز

المقادير : مل ٢٠ كوب ماء | ٣٠ جرام أرز

الطريقة : يغسل الأرز ويضاف إليه الماء ويرفع على نار هادئة مدة ½ ساعة ، ثم يصفى ويقدم

عصير الفواكه (البرتقال)

المقادير : ½ كوب عصير برتقال ، ¼ كوب ماء ، سكر للتحلية .

الطريقة :

١ — يذاب السكر فى الماء على النار ويغلى مدة دقيقة .

٢ — يترك الشراب حتى يبرد تماما ثم يضاف لعصير البرتقال ويصفى الخليط ويقدم

عصير العنب

المقادير والطريقة : مثل عصير البرتقال .

عصير المانجو

١ — تغسل المانجو وتجفف وتشق الواحدة نصفين وتملأ بالسكر السنترفيش وتترك حوالى الساعة ينزع الجزء اللحمى ثم يدعك مع السكر حتى يذوب .

٢ - يصفى الخليط بمنخل أو شاشة ويخفف بالماء على حسب الرغبة ويقدم .

عصير التفاح

١ — يغسل التفاح ويقشر رفيعا ثم يبشر بالمبشرة .

٢ — يوضع فى شاشة ويعصر لإستخراج العصير ويقدم .

العرقسوس

يؤخذ مقدار من العرقسوس ويرش خفيفا بالماء ويدعك جيداً ، وهكذا حتى يندى ثم لونه . ويوضع فى شاشة وتربط وتوضع فى إناء به ماء بارد ، وتقلب آنا فآنا مدة ساعة أو أكثر . يصفى العرقسوس ويقدم .

التمر هندى

١ - تغسل قطعة من التمر هندى عدة مرات . ثم تنقع فى مقدار من الماء يكفى لتغطيتها وتترك منقوعة مدة لاتقل عن ثلاث ساعات .

٢ - يصفى ويحلى بالسكر ويعاد تصفيته ويقدم .

الكركديه

١ - يغسل الكركديه جيداً ثم ينقع فى قليل من الماء البارد .

٢ - يصفى ويحلى بالسكر ويعاد تصفيته و تقدم .

بذر الكتان

المقادير : ملعقة حلو بذر الكتان ، ٢ كوب ، سكر للتحلية .

الطريقة : توضع جميع المقادير فى إناء وترفع على نارهادئة مدة ٢٠ دقيقة ثم يصفى ويقدم

التليو

تغسل أوراق التليو وتوضع فى ماء بارد وترفع على النار حتى يغلى وتتسرب مواده للماء يصفى ويحلى بالسكر ويقدم .

الكراوية واليانسون والحلبة

تنقى الكراوية أو اليانسون أو الحلبة وتغسل جيداً توضع فى ماء بارد وترفع على النار حتى تتسرب إليه نكهتها وموادها . تحلى بالسكر و تقدم ساخنة .

مشروب البيض

المقادير:

بيضة كبيرة
½ كوب لبن

ملعقة حلو من سكر ناعم
قليل من الفانيليا

الطريقة:

١ — تخفق البيضة جيدا ثم يضاف إليها السكر والفانيليا
٢ — يسخن اللبن ويضاف إليه خليط البيض مع التقليب المستمر .
٣ — يصب المشروب فى كوب زجاجى ويقدم .

مشروب البيض بالصودا

المقادير :

مح بيضة كبيرة
ملعقتان من لبن

قليل من الفانيليا
½ كوب من ماء الصودا ، ملعقة شاى من سكر

الطريقة :

١ — يخفق المح والسكر جيدا مدة ١٠ دقائق .
٢ — يضاف اللبن ويقلب الخليط جيداً ثم يصب فى كوب زجاجى .
٣ — يضاف مقدار الصودا للكوب ويقدم المشروب .
ملحوظة : تمكن إضافة بياض للخليط بعد خفقة جيداً

مشروب الكستردة

المقادير :

ملء ملعقة شاى من سكر
½ كيلو لبن

بيضة كبيرة
قليل من الفانيليا

الطريقة:

١ — يخفق البيض والسكر جيداً ثم تضاف الفانيليا ويصفى الخليط فى كوب زجاجى

٢ — يضاف اللبن الدافىء للكوب ويقلب الخليط ويقدم .

مشروب عصير اللحم (رقم ١)

المقادير : ½ كيلو لحم بقرى أحمر ، ملء كوب ماء بارد .

الطريقة :

١ — يكشط اللحم بالسكين قطعا رفيعة جداً وتوضع القطع فى برطمان مع مقدار الماء وذرة من الملح ويترك مدة ½ ساعة مع التقليب آنا فـآنا .
٢ — يغطى البرطمان ويوضع فى إناء به ماء ويرفع على النار الهادئة مدة ساعة .
٣ — يصب المشروب فى كوب ملون (أحمر) ويقدم .

مشروب عصير اللحم النيء (رقم ٢)

المقادير : كمقادير مشروب عصير اللحم السابق .

الطريقة :

١ — يغلى مقدار الماء ويترك حتى يبرد .
٢ — يضاف اللحم المعد كالسابق ويترك منقوعاً مدة لا تقل عن ثلاث ساعات مع التقليب آنا فآنا . يصفى ويقدم فى كوب أحمر كالسابق .

مشروب الدجاج

المقادير : كتكوت ، ملء كوب ماء ، ½ كيلو لبن ، ذرة من الملح .

الطريقة :

١ — يجهز لحم الكتكوت كطريقة مشروب عصير اللحم رقم ١
٢ — ينقطع اللحم فى الماء بضع دقائق ثم يضاف إليه الملح واللبن ويوضع فى برطمان
٣ — يوضع البرطمان فى إناء به ماء ويرفع على النار الهادئة مدة ٣ ساعات .
٤ — يصفى ويزال الدهن ويقدم المشروب ساخناً ومعه الخبز المقدد .

الآراروط

المقادير : ½ ملعقة كبيرة من أراروط . ¼ كيلو لبن ، ملء ملعقة شاى من سكر .

الطريقة:

١ — يمزج الأراروط بقليل من اللبن البارد ويضاف إليه اللبن المغلى ويقلب جيداً .
٢ — يحلى بالسكر ويرفع على النار مع التقليب حتى يغلى مدة ٥ دقائق .

حساء الكتكوت

١ — يقطع لحم الكتكوت المجهز قطعاً صغيرة ويوضع فى مقدار لترماء بارد وذرة ملح
٢ — يرفع على النار الهادئة حتى ينهر اللحم تماماً يصفى المرق ويقدم .

المرانج البارد

يخفق بياض بيضتين حتى يجمد تماماً ثم يقلب بخفة مع ملعقة من السكر الناعم وملعقة شاى من عصير ليمون . يوضع فى كأس زجاجى ويقدم فى الحال .

المشويات

كبد مشوى (صفحة ١٥٩)	١ ـ تعمل كالمشويات المذكورة غير أنها تتبل بالملح الخفيف وعصير الليمون وتشوى نصف شواء
لحم مشوى (صفحة ١٥٨)	
دجاج مشوى (صفحة ١٩٦)	٢ ـ تجمل بالمقدونس والليمون .

قالب الدجاج (رقم ١)

المقادير والطريقة : كما فى قالب السمك على البخار رقم ١ (صفحة ٢٤٤) باستعمال لحم الدجاج النيء بدلا من لحم السمك .

قالب الدجاج (رقم ٢)

المقادير

¼ كيلو من لحم دجاج نيء	⅛ كيلو كريمة
مقدار « صلصة سميكة (باناداص٦٥)	ملح ، فلفل أبيض ، عصير الليمون
٢ بيضتان كبيرتان	للتقديم مقدار من صلصة الباشميل (صفحة ٧١)

الطريقة :

١ - يفرى لحم الدجاج مرتين بالمفراة الناعمة ثم ينخل من منخل سلك ويضاف إليه البيض والصلصة السميكة ثم الكريمة المخفوقة نوعاً .

٢ - يصب الخليط فى قالب مدهون بالسمن ويغطى بورقة مدهونة ويطهى على البخار مدة ¼ ساعة ، ويقلب ويصب حوله صلصة الباشميل .

قالب الدجاج (رقم ٣)

المقادير والطريقة : كما فى قالب الدجاج رقم ٢ ، ويستغنى مقدار الكريمة وصلصة الباشميل

الماسية بالبيض

المقادير

كوب ماء	١٠ جرام جيلاتين
٣ بيضات ، قشرة وعصير ليمونة	١½ ملعقة سكر

الطريقة :

١ - تضاف جميع المقادير بعضها لبعض عدا البيضة وترفع على النار مدة ١٠ دقائق بشرط ألا تغلى ؛ يضاف البيض المخفوق ويقلب الخليط جيداً على نار هادئة حتى يغلظ القوام .

٢ - يصفى بشاشة ويترك ليبرد ثم يصب فى قالب مبلل ويترك حتى يجمد. يقلب ويقدم.

سمك بالكستردة

المقادير :

⅛ كيلو سمك	بيضة كبيرة .
½ كوب لبن	قليل من الملح والفلفل الأبيض

الطريقة:

١ - يطهى السمك على البخار كما فى (صفحة ٢٤٣) ،

٢ ـ يمزج البيض قليلا وتضاف إليه اللبن ويتبـــل بالملح والفافل ، ويقلب الخليط ويصفى (كستردة) .
٣ ـ يوضع السمك فى صحن فرن مدهون وتصب عليه الكستردة ، ثم يوضع فى صينية بها ماء . يزج فى فرن هادىء حتى تنضج الكستردة .
٤ ـ يقدم ساخناً محملا بالمقدونس والليمون .

بودنج الأراروط

المقادير :

ملعقة كبيرة من أراروط	ملعقة شاى سكر
كوب لبن ، بيضة مخفوقة جيداً	قليل من الفانيليا

الطريقة :

١ ـ يمزج الأراروط بقليل من اللبن البارد ثم يغلى باقى ويصب على الخليط مع التقليب . يعاد الخليط على النار ويضاف السكر ويغلى مدة ٥ دقائق .
٢ ـ يبرد الخليط قليلا ويضاف إليه البيض ويقلب ويصب فى صحن فرن صغير مدهون
٣ ـ يزج فى فرن حار ليحمر الوجه .

تفاح مهوك بالكريمة

المقادير : تفاحة كبيرة ، ملعقتان كبيرتان كريمة ، سكر ناعم للتحلية .

الطريقة :

١ ـ يقشر التفاح ويسلق بقليل من الماء ويضاف السكر ويترك حتى ينهرى ثم يصفى .
٢ ـ تخفق الكريمة حتى تغلظ نوعاً ويضاف إليها التفاح ويقلب الخليط جيداً وبخفة .
٣ ـ يقدم فى وعاء زجاجى ويجمل بقليل من الكريمة المخفوقة أو الكريز المسكر .

ملحوظة : يعمل بنفس الطريقة عدة أصناف أخرى باستعمال المشمش أو الخوخ إلخ .

البوردج Porridge

المقادير : ٢ كوب ماء ، ٥٠ جرام شوفان متوسط ، ذرة ملح .

الطريقة :

١ — يغلى الماء ويذر عليه الشوفان مع التقليب المستمر مدة ٥ دقائق .

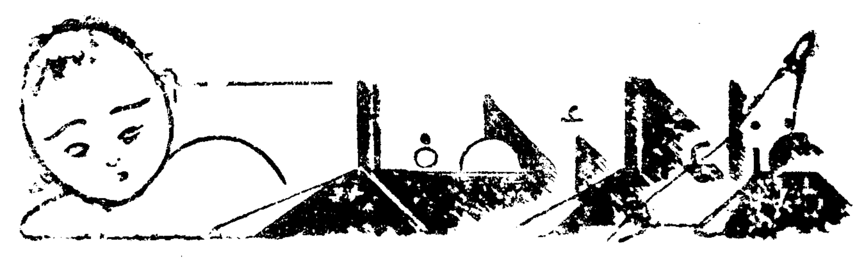
٢ — تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج الشوفان مع التقليب آنا فآنا (حوالى ½ ساعة) ثم يضاف الملح . يقدم ساخناً مع اللبن المغلى والسكر .

وهناك أصناف عدة غير ما ذكر تصلح لغذاء المرضى والناقهين ، ومنها الآتى :

الصنف	الصفحة	الصنف	الصفحة	الصنف	الصفحة
المشروبات :				دجاج على البخار كالسمك على البخار	٢٤٣
		الخضر :			
اللبن بالشاى	٧٠٥	الخضر المسلوقة	ينظر باب الخضر		
الأوفالتين	٧٠٥	« السوتيه		الحلوى والبودنج :	
الشيكولاتة	٧٠٤	« المهوكة		والفاكهة :	
الكاكاو	٧٠٤	« بالزيت والليمون			
الحساء :		« بالصلصة البيضاء		كستردة بالكرملة	٦٣٨
حساء الفول النابت	٤٤	سوفليه الخضر	٤٣٨	« مغلية	٦٣٨
« الأرانب	٤٣	السمك والطيور واللحم :		« فى الفرن	٦٣٧
« السمك	٦٠			« على البخار	٦٣٧
« الأكارع	٦٠			مهلبية	٧٠٨
« الخضر المصفاة	٥٢	سمك مسلوق	٢٠٨	جانكت	٤٦٣
« « المقطع	٤٤	سمك مطهى فى اللبن	٢١٨	لبن زبادى	٤٦١
				بودنج القصر	٦٣٣
الأولماسية :		قالب السمك رقم ١ ، ٢	٢٤٤	« السكارى	٦٣٣
المماسية الليمون ،	٦٦١			« البرتقال	٦٣٥
البرتقال ، التفاح ،	إلى	سمك على البخار	٢٤٣	الفاكهة	
المشمش	٦٦٤	لحم « «	٢٤٣		
		كالسمك « «		سلطة الفاكهة	٢٨٧

نماذج تصلح لغذاء الناقهين

الفطور	بيض مقرى باللبن — زبد ومربى — خبز مقدد (توست) — لبن بالشاى
الساعة ١٠ صباحا	كوب أوفالتين دافىء
الغداء	حساء الدجاج — سوفليه الدجاج — خضر سوتيه — خبز مقدد — ألماسية ليمون
الساعة ٤ مساء	عصير فاكهة
العشاء	كبد مشوى — جانكت
الفطور	برتقال — بيض مضب (برشت) — خبز مقدد (توست) — مربى — شيكولاتة باللبن
الساعة ١٠ صباحا	فنجان لبن مثلى مخفف (¾ لبن ، ¼ ماء جير)
الغداء	حساء الخضر المقطع — صدر دجاج على البخار — سوفليه الأسفاناخ — كستردة بالكرملة
الساعة ٤ مساء	ساندوتش طماطم — بسكوت اليانسون — فنجان لبن بالشاى
العشاء	كوب عصير برتقال مخفف — لبن زبادى — قطعة توست
الفطور	عصير تفاح مخفف — خبز مقدد — جبن اللبن الزبادى — قهوة خفيفة
الساعة ١٠ صباحا	مشروب البيض
الغداء	سمك بالكستردة — خضر مسلوقة — خشاف القراصيا
الساعة ٤ مساء	الخبز الأسمر مع الزبد والمربى — قطعة كعك إسفنجى — لبن بالشاى
العشاء	حساء القرع — ألماسية الفاكهة
الفطور	بوردج باللبن — بيض مسلوق فى الماء بدون قشر — قهوة خفيفة باللبن
الساعة ١٠ صباحا	عصير اللحم النيء
الغداء	حساء الأرانب — قطعة أرنب مسلوق — بيوريه البازلاء — سلطة فاكهة
الساعة ٤ مساء	مشروب البيض بالصودا
العشاء	سمك على البخار — ألماسية الليمون



يتغذى الطفل الرضيع باللبن وذلك لاحتوائه على جميع العناصر اللازمة لنموه ولتعويض مايفقده جسمه لأن جهازه الهضمى فى الأشهر الأولى يكون ضعيفاً لا يقوى على هضم أغذية أخرى ـ على أن اللبن عادة غير كاف لتغذية الطفل ونموه بعد الشهر الثامن ، بل يجب أن يعطى أغذية أخرى مع الاستمرار فى الرضاعة وذلك بأن تقلل عدد مرات الرضاعة ويستبدل بها أكله خارجة ، وهكذا حتى باقى الوقت الذى يمكننا فطام الطفل دون أى خطر .

النقط الواجب مراعاتها فى تغذية الأطفال

١ ـ يشترط فى الأطعمة التى تقدم للطفل أن تكون موادها طازجة نظيفة سهلة الهضم سريعة التحول . وأن تكون بسيطة ومنوعة وكافية .

٢ ـ أن تطهى بأبسط الطرق وأسهلها ، وتكون خالية من التوابل عدا الملح وتقدم للطفل بطريقة شهية أو فى أوان صغيرة حسنة المنظر .

٣ ـ تعطى للطفل بكميات صغيرة وفى فترات عدة منظمة .

٤ ـ أن تكون موافقة لسن الطفل وبنيته وحالته الصحية .

٥ ـ اختيار الاطعمة المناسبة لفصول السنة مع مراعاة الحالة المالية للوالدين .

٦ ـ لايعطى الطفل المشروبات المنبهة كالشاى والقهوة . ويمكن إعطاؤه الكاكاو الممزوج بكمية وافرة من اللبن وحينئذ يعتبر غذاء .

٧ ـ تعطى الفاكهة الطفل فى بدء حياته على هيئة عصير مخفف مثل عصير البرتقال والليمون الحلو والعنب ، وخصوصا إذا كان يتغذى الطفل صناعياً ، وذلك لتعويض نقص الفيتامين ، وبالتدريج يعطى الفاكهة الناضجة اللينة كالموز أو الكمثرى وبقية الأنواع مطهية .

٨ ـ يجب أن يدخل اللبن فى معظم الأصناف التى تجهز للطفل لمده بالبروتين والدهن والأملاح بكمية تكفى لنموه يعطى الطفل فى نهاية السنة الأولى البيض وخصوصا المح (الصفار) والسمك والدجاج لأنها تحتوى على بروتين مركز سهل الهضم .

٩ — ويجب أن تعطى المادة الدهنية للأطفال بكمية كافية ومعظمهم لا يرغبون فى تناولها لدسامتها ، لذا وجب تعويدهم أخذها بطرق شتى شهية كالخبز بالزبد والمربى ، والخضر الممهوكة بالزبد الخ .

١٠ — إعطاء الطفل المواد الصلبة نوعا التى تحتاج للمضغ وذلك ابتداء من الشهر العاشر كقطعة كعك أسفنجى بسيطة أو قطعة خبز مقدد أو بائت مع قليل من الزبد .

١١ — تعطى له بعض أنواع الحبوب والبقول مثل الكويكر أوتس والسامولينة والعدس لأنها مصدر نباتى للبروتين وذلك عندما يبلغ من العمر ١٥ شهراً .

١٢ — لا تعطى مواد كربوهيدراتية الطفل قبل بزوغ الأسنان ، لأنها عسرة الهضم وإن أعطيت فتكون فى حالة ذائبة ، أما النشويات فلا تعطى إلا بعد مضى السنة الأولى من عمر الطفل ، كالأرز والبطاطس ، والأراروط والتبيوكا والكورن فلور الخ .

١٣ — يعطى الطفل المواد السكرية بكميات قليلة على رغم أنها أسهل أنواع الكربوهيدرات هضما ، وهو يعطى حلوى أو مربى مع الأكل لا بين الأكلات حتى لا تضعف من شهية الطفل .

١٤ — تعطى اللحوم الحمراء عندما يتم الطفل السنتين من عمره وتكون مفرية أو مقطعة قطعاً صغيرة وتامة النضج — ويجب اجتناب إعطائه اللحم العسر الهضم كلحم البط والأوز واللحم المحمر قبل تمام السابعة من عمره ولا يعطى الطفل اللحوم المحفوظة أو المملحة ، كاللحم المحفوظ فى العلب والسردين والتونة .

كشف بالأصناف الصالحة لغذاء الأطفال فى الأعمار المختلفة

من الولادة إلى ٦ شهور

عصير البرتقال المخفف	٧٣٤	عصير طماطم مخفف		ملبو	٧٣٥
« ليمون حلو	٧٣٤	كراوية	٧٣٥	ماء الشعير الخفيف	٧٣٢
« عنب مخفف	٧٣٤	يالسون	٧٤٥	« الأرز	٧٣٤

من عمر ٦ شهور إلى تمام السنة

يعطى الطفل علاوة على ما سبق الأصناف الآتية

رلبية	٧٠٨	حساء السكنكوت	٧٣٨	فاكهة ناضجة : موز ،	
سكوت مارى	٥٧٢	« الأرنب	٤٣	كمثرى	
« النوشادر	٥٧١	« الطيور	١٧٣	فاكهة مصفاة	٣٨٩
« اليانسون	٥٧١ م	« الخضر المصفى	٥٢	خشاف الفاكهة	٣٨٣ ٣٨٦
خبز مقدد (توست)	متفرقات	مح البيض		مربات	
خضر ممهوكة (قرع ، بطاطس)	٢٧٢ ٢٨٣	بيض برشت	٤١٤	عسل	

من عمر سنة إلى سنة و ٦ شهور

حساء الطيور (مع قليل من الشعرية أو الأرز)	١٧٢	شاى بلبن	٧٠٢	بيض مسلوق بدون قشر	٤١٩
		أوفالتين	٧٠٥	كبد دجاج	
حساء الخضر المقطع مع طيور وأرانب	٤٤	جاتكت	٤٦٣	« أرانب	

من عمر سنة و ٦ أشهر إلى عمر سنتين

شيكرلاته بالمبن	٧٠٤	خضر ممهوكة (بازلا ،	باب الخضر	سمك أبيض مسلوق	٣٠٨
كاكاو «	٧٠٣	أسفاناخ ، لوبيا ، قلقاس)		« على البخار ،	٣٤٣
				لحم أبيض طرى	
مشروبه الدجاج	٧٣٧	فول مدمس مقشور	٣٣٠		
« البيض	٧٣٦	طماطم نيئة مقشورة		كمثرة	٩٣٧ ٩٣٨

من عمر سنتين إلى ثلاث سنوات

خضر مسلوقة بالبوريه و بالصلصة البيضاء	باب المخضر	لحم حمراء مفرية		المهلبية الفواكه والبيض	٦٦١ — ٧٣٩
سمك « «	٢٠٨	قوالب الدجاج	٧٣٨	قوالب الكورن فلور	٦٦٢
كبد مشوى	١٥٩	قالب السمك	٢٤٤	بيض مقلى باللبن	٤٢١
		بسكوت السمسم	٥٦٤	بودنج	

نماذج لقوائم طعام الأطفال فى أعمار مختلفة

(١) طفل عمره من ٩ — ١٢ شهراً

الفطور	لبن دافىء وبسكويت مارى
الساعة ١٠ صباحا	عصير فواكه مخفف ومحلى بالسكر
ظهراً	حساء خضر مصفاة ، كسترده
عصراً	لبن وبسكوت
مساء	لبن دافىء

(٢) طفل عمره من ١ — ١½ سنة

الفطور	كويكر أوتس باللبن
الساعه ١٠ صباحا	لبن دافىء ، خبز مقدد (توست) بالزبد والمربى
ظهراً	حساء دجاج ، بطاطس ممهوك ، نقيع قراصيا
عصراً	لبن دافىء ، قطعة كعك
مساء	لبن دافىء

(٣) طفل عمره سنتان

الفطور	بليلة مصفاة ، بيض مضهب ، قطعة خبز
الساعة ١٠ صباحا	لبن دافىء أو عصير طماطم مخفف ومحلى بالسكر
ظهراً	سمك مسلوق ، بسلة بيوريه ، مهلبية ، ماء الشرب
عصراً	قطعة خبز بالزبد أو قطعة كعك ، لبن
مساء	لبن دافىء ، بسكوت

(٤) طفل عمره ٢ إلى ٢½ سنة

الفطور	كوب لبن وبسكوت
الساعة ١٠ صباحا	كوب أوفالتين
ظهراً	حساء الأرانب — قطعة أرنب مفرية — خضر ممهوكة — فاكهة طازجة
عصراً	عصير برتقال
مساء	خشاف فواكه — جانكت

(٥) طفل عمره من ٢½ إلى ٣ سنوات

الفطور	كوب لبن — بيض مصهب — توست وزبد وصبي
الساعة ١٠ صباحا	كوب عصير فاكهة
ظهراً	كوسة بالصلصة البيضاء — قطعة مخ أو كبد مشوية — بودنج خفيف
عصراً	لبن بالشيكولاتة — قطعة كعك
مساء	فواكه طازجة — فنجان بوفرل

(٦) طفل عمره ٣ سنوات

الفطور	فنجان كويكر أونس — بيض مفرى على توست
الساعة ١٠ صباحا	كوب لبن وبسكوت
ظهراً	حساء خضر ثخين مصفى — صدر دجاج مفرى — بطاطس ممهوك — الماسية
عصراً	فنجان كاكاو وقطعة كعك
مساء	طبق مهلبية — تفاحة

(٧) طفل عمره ٣ سنوات

الفطور	بوردج باللبن — بيض مقلى فى الماء على توست — شيكولاتة باللبن
الساعة ١٠ صباحا	عصير فاكهة مخفف ومحلى بالسكر
ظهراً	حساء الخضر المقطعة — بودنج السمك — الماسية ليمون
عصراً	أوفالتين باللبن — بسكوت مارى
مساء	لبن مغلى — مهروس فاكهة

(٤) طفل عمره ٢ إلى ٢½ سنة

الفطور	كوب لبن وبسكوت
الساعة ١٠ صباحا	كوب أوفالتين
ظهراً	حساء الأرانب — قطعة أرنب مقلية — خضر مهروكة — فاكهة طازجة
عصراً	عصير برتقال
مساء	خشاف فواكه — جانكت

(٥) طفل عمره من ٢½ إلى ٣ سنوات

الفطور	كوب لبن — بيض مصهب — توست وزبد ومربى
الساعة ١٠ صباحا	كوب عصير فاكهة
ظهراً	كوسة بالصلصة البيضاء — قطعة مخ أو كبد مشوية — بودنج خفيف
عصراً	لبن بالشيكولاتة — قطعة كعك
مساء	فواكه طازجة — فنجان بوفرل

(٦) طفل عمره ٣ سنوات

الفطور	فنجان كويكر أوتس — بيض مقلى على توست
الساعة ١٠ صباحا	كوب لبن وبسكوت
ظهراً	حساء خضر ثخين مصفى — صدر دجاج مقلى — بطاطس مهروك — الماسية
عصراً	فنجان كاكاو وقطعة كعك
مساء	طبق مهلبية — تفاحة

(٧) طفل عمره ٣ سنوات

الفطور	بوردج باللبن — بيض مقلى فى الماء على توست — شيكولاتة باللبن
الساعة ١٠ صباحا	عصير فاكهة مخفف ومحلى بالسكر
ظهراً	حساء الخضر المقطعة — بودنج السمك — ألماسية ليمون
عصراً	أوفالتين باللبن — بسكوت ماري
مساء	لبن مغلى — نقيع فاكهة

إعادة طهى الأطعمة

إعادة طهى الأطعمة عادة غير شائعة فى القطر المصرى، على الرغم من كثرة كميات الغذاء التى تتبقى يومياً فى المطابخ المصرية . وقد تضطر ربة المنزل إلى تسخينها وتقديمها كما هى فلا تبعث الشهية لآكليها ، أو تضطر إلى توزيعها ، وهذا يعتبر تبذيراً منها .

لذا وجب على ربة المنزل أن تفكر فى الطرق التى تمكنها من استعمال ماتبقى من مواد الطعام لعمل أصناف أخرى شهية مخالفة الأولى لتقلل من المصروف اليومى .

القواعد الواجب مراعاتها فى إعادة طهى الأطعمة

١ — تستعمل جميع البقايا الناضجة الموجودة بمخزن الطعام ما دامت طازجة .

٢ — تلاحظ القيمة الغذائية للصنف المصنوع منها ، وفى حالة نقص بعضها تعوض بإضافة مواد على شرط أن تكون ناضجة .

٣ — تلاحظ ملاءمة نكهة المواد المخلوطة بعضها لبعض .

٤ — اللحم والسمك يجب تسخينها فقط ولا يجوز إعادة طهيها ؛ لأن هذا يعمل على صلابة أليافها بزيادة تجمد البروتين ، وهذا يؤدى إلى عسر هضمها ، لذا وجب تنديتها بإضافة نوع من الصلصة .

٥ يعاد تسخين اللحم والسمك بعد تقطعه قطعاً صغيرة لسهولة التسخين .

٦ — يحسن تغطية اللحم والسمك بأغلفة مناسبة تمنع تجمد أليافها بتأثير الفرن أو المادة الدهنية فى أثناء التحمير .

فإذا كان التسخين فى الفرن وجب تغطية المواد بالفطير أو النقيطة أو البطاطس البيورية . وإذا كان باستعمال حرارة المادة الدهنية فيغطى الطعام بالنقطية أو بغلاف من البيض وبالبقسماط ، أو بنوع من الفطير البسيط الرفيع جداً .

٧ يجب عدم استعمال أطعمة نيئة مع أخرى ناضجة ، فمثلا لا يجوز استعمال البصل نيئاً مع اللحم الناضج ، وإذا اضطرت الحالة إلى إضافة بعض الأصناف نيئة وجب إنضاجها قبل الاستعمال .

٨ — طعم اللحم والسمك المعاد تسخينه غير مقبول ، لذا يحتاج لإضافة مواد تكسبه نكهة ورائحة قوية ، وهذا يختلف تبعاً لذوق الآكلين والصنف المراد صنعه .

٩ — يجب تقديم الأصناف بشكل شهى .

١٠ — يستحسن تقديم نوع من الصلصة مع الأطباق المعاد طهيها .

كشف بأصناف الأطعمة التى يمكن عملها من أصناف سبق طهيها

اللحـوم

كفتة اللحم الناضج بالصاج . كفتة اللحم الناضج ،ضلع اللحم المفرى الناضج بفتيك اللحم المفرى الناضج ،كرات اللحم بالخبز المحمر ، كرات اللحم الناضج بالنقيطة ، الـكارى باللحم الناضج ، لحم بالنقيطة ، قالب لحم بالجلاتينا ، قالب اللحم بالمكرونة ، كبدة بالدمعة ، مخ بالعجة ؛ كفتة المخ ؛ قالب اللحم الناضج فى الفرن ، محشو باللحم ، طبق اللحم الناضج فى الفرن ، قالب اللحم على البخار ، ريسولز .

الطيور والأرانب

الدجاج الناضج بالـكارى . الحمام بالـكارى ، كفتة الدجاج ، ضلع الدجاج ، ودجاج بالمايونيز ، دجاج بالدمعة ، كامخ الدجاج ، الدجاج بالجلاتينا . الأرانب بالصلصة البيضاء ، ضلع الأرنب الناضج .

السمك

سمك بالـكارى ، سمك بالمايونيز ، سمك طراطور ، كامخ السمك ، طماطم محشوة بالسمك محارات السمك بالمايونيز ، كفتة السمك الناضج ،كرات السمك ، ضلع السمك كفتة السمك بالنقيطة ، طبق الفطير بالسمك ، فطير محشو بالسمك بودنج السمك ، قالب السمك بالجلاتينا . قالب السمك فى الفرن ، سمك على الطريقة الإيطالية .

الحـلوى

التريفة الألماظية : — (القراصيا ، التفاح المشمش ألخ) كرات الأرز .

ملحوظة : الأصناف المذكورة بعاليه ضمن أصناف باب اللحم والطيور والأرانب والسمك والحلوى .

المشهيات Hors D'oeuvre

عبارة عن أصناف باردة رقيقة ذات نكهة عالية ، وهى أول مايقدم فى قائمة الطعام إذا تعمل على تنشيط الشهية وتنبيه العصارات الهاضمة (تنظر قوائم الطعام صفحة ٧٩٧).

الزيتون الأسود :

يقطع جزء صغير من وحدات الزيتون الأسود الكبير الحجم لسهولة ارتكازها ، ويرص فى الصحن ويملأ الفراغ بين الزيتون وبعضه بحلقات الخيار المخلل الأفرنجى .

الزيتون الأخضر :

يقطع جزء صغير من وحدات الزيتون لسهولة ارتكازها ويرص فى الصحن ، ويحسن اختيار الزيتون المحشو .

زيتون أخضر بالأنشوجة

المقادير :

عدد ٨ زيتون أخضر مخلل كبير	مقدار من معجون الأنشوجة (ص ٧٦١)
عدد ٤ من الأنشوجة	أو معجون أنشوجة مجهز

٨ قطع خبز مستدير مقدد (توست)

الطريقة :

١ — ينزع النوى من الزيتون مع الاحتفاظ بشكله أو يستعمل الزيتون المحشو ويستغنى عن حشوه .

٢ — يقطع جزء صغير من أسفل كل لسهولة ارتكاز الزيتون .

٣ — تدهن قطع التوست بقليل من معجون الأنشوجة ثم يثبت بوسط كل زيتونة .

٤ — يملأ فراغ الزيتون بوردات من معجون الأنشوجة .

٥ — تنظف الأنشوجة وتغسل بالخل وتقطع الواحدة نصفين طولا ويلف كل نصف حول الزيتون وعلى الخبز .

السردين :

ينزع الشوك والجلد باحتراس مع الاحتفاظ بالشكل ويتبل بقليل من الليمون ويرص في الصحن .

الطماطم :

١ — تقطع حلقات وتتبل بالصلصة الفرنسية (صفحة ٨٨)، وترص في الطبق وتجمل بالمقدونس المفرى أو .

٢ — تنتخب الوحدات الصغيرة الجامدة وتجهز وتملأ بالمايونيز كما في كامخ الطاطم رقم ٤ (صفحة ٣٧٢) وترس في طبق الأوردفر وحولها الخس المفرى كالشعر .

٣ — تنتخب الوحدات الصغيرة وتجهز كما في كامخ الطاطم رقم ٤ (صفحة ٨٥) .

الخيار : يقدم الخيار المخلل أو الأخضر ـ في حالة تقديم الخيار الأخضر يقشر ويقطع إلى أشكال زخرفية ثم يتبل بالصلصة الفرنسية (صفحة ٨٩) ويجمل بالمقدونس المفرى .

المخللات : تقدم مخللات منوعة كأوردفر .

البسطرمة : تنتخب الشرائح الحمراء اللينة وتزال طبقة الثوم وترتب في الطبق .

الرنجة : ينزع جلد وشوك الرنجة وتقطع شرائح صغيرة وتتبل بالزيت والليمون أو الخل .

التونة : تقطع قطعاً مناسبة (مربعات) وتتبل بالليمون .

الأنشوجة : أنشوجة مملحة مغسولة بالخل أو أنشوجة ملفوفة على حلقات ، خيار ، وتعمل كالآتي :

١ — يقشر الخيار ويقطع مكعبات . سمكها $\frac{1}{4}$ بوصة وتلف قطعة من الأنشوجة المعد حول بعضها بوسط حلقة الخيار .

٢ — يجمل الوسط بوردة من معجون الأنشوجة (صفحة ٧٦١) أو بوردة من الزبد بروح الأنشوجة .

الخبز بالأنشوجة :

١ — تدهن حلقات من التوست أو الخبز الأسمر بطبقة من الزبد وتجمل بوردات من معجون الأنشوجة (صفحة (٧٦١) .

٢ — يجمل وسط الورود بقطعة من الزيتون الأسود أو بورقة مقدونس .

البيض:

أصناف البيض الشائع تقديمها كأوردفر هي :

بيض بالأنشوجة (صفحة ٤١٧) ، بيض بالكريمة ، (صفحة ٤١٨) بيض بالمايونيز (صفحة ٤١٤) .

البطاطس :

— يقدم كامخ البطاطس (صفحة ٣٦٢) كأوردفر .

٢ — يقطع البطاطس المسلوق حلقات ثخانتها ½ بوصة ، وتتبل وهي ساخنة بالصلصة الفرنسية ، وتترك حتى تبرد ثم يجمل الوسط بوردة من البيض المهروك الممزوج بقليل من الزبد ويوضع بوسطها عرق من المقدونس .

٣ — يسلق بطاطس صغير الحجم ثم يقشر وهو ساخن ويتبل بالصلصة الفرنسية (صفحة ٨٨) وتترك (حتى تبرد تماما) ويصفى من الصلصة وترش بالمقدونس المفرى رفيعاً

الكافيار : هو نوع راق من البطارخ وأحسن أنواعه ما يستورد من روسيا ومنه الأحمر والأسود ويقدم كالآتي :

١ — يقدم على مستديرات من التوست مدهونة بالزبد .

٢ — يتبل الكافيار بعصير الليمون ويخلط بقليل من البصل المفرى ، ثم توضع طبقة الخليط على توست مدهون بالزبد (مستدير أو مربع أو مثلث) .

الكامخ الروسي : (صفحة ٣٧٥) : يقدم كأوردفر على حدته أو يقطع قليل منه مع أصناف أخرى من الأوردفر .

المملحات Savouries

وهى آخر أصناف قائمة الطعام (ينظر قوائم الطعام ص ٧٦٩) ومنها الآتى :

المكونات المملحة : بسكوت الجبن (صفحة ٥٦٢) ، بسكوت الأنشوجة (صفحة ٥٦٣)

الإكلير : إكلير مملح (صفحة ٥٥٥) ، لقم الجبن (٥٥٥) .

الريسولز : (صفحة ٥١٩) ويلاحظ تقطيعها بمستديرات صغيرة .

القطايف المحشوة بالمصاج : تختار القطايف الصغيرة جداً وتحشى بالمصاج وتقدم ساخنة

الفطير : فطير صغير محشو بالجبن . بالعصاج ، بالأنشوجة ، بالسردين (صفحة ٥١٤، ٥٤٥)

الأصابع المملحة المحشوة : (صفحة ٥٤٦) .

كرات اللحم الناضج بالنقيطة : (صفحة ١٤٨)

بيض فى الحار : (صفحة ٤٢٥) .

بسكوت الجبن بكريمة الكرفس

المقادير :

مقدار من بسكوت الجبن (صفحة ٥٢٦)
٥ ملاعق كبيرة من الكريمة المخفوقة. فلفل أحمر
ملعقة كبيرة من كرفس أبيض مفرى ناعما
٢ ملعقة كبيرة من جبن رومى مبشور .

الطريقة :

تخلط جميع المقادير بعضها ببعض وتوضع بشكل هرمى على بسكوت الجبن وتجمل بقليل من أوراق الكرفس الخضراء والفلفل الأحمر .

الكريمة بالجبن Cheese pyramids

المقادير والطريقة :

كالكريمة بالكرفس السابقة ، باستعمال ٣ ملاعق جبن رومى مبشور ويستغنى عن الكرفس .

(بسكوت مملح بالبيض والجرجير)

المقادير :

مقدار من بسكوت الجبن (صفحة ٥٦٢) . أو بسكوت الأنشوجة (صفحة ٥٦٢)
خليط مكون من : ملعقة حلو من كل من المقادير الآتية :
كريمة — صفار بيض مسلوق ومنخول — جبن رومى مبشور — معجون الأنشوجة
للتجميل : بياض بيض مفرى ، جرجير مفرى أو مقدونس .

الطريقة :

١ - تخلط الكريمة وصفار البيض والجبن والمعجون بعضها ببعض ، وتتبل بقليل من الملفل الأحمر . يغطى سطح البسكوت بطبقة من هذا الخليط .

٢ — يجمل للبسكوت بتغطية نصف سطحه ببياض البيض المفرى والنصف الآخر بالجرجير المفرى .

أسفطه (أسبتة) الخضر المملحة

المقادير :

فطيرات صغيرة مصنوعة من الفطيرة البسيطة بالجبن (صفحة ٥٢٣) ، وتسوى بدون حشو كما فى فطيرات الفاكهة (صفحة ٥٢٥) .

خضر منوعة ناضجة (بطاطس ، جزر ، بسله الخ) متبلة بصلصة مايونيز (صفحة ٨٥)

الطريقة :

١ — تقطع الخضر مكعبات صغيرة وتتبل بالمايونيز وتملأ بها الفطيرات .

[illegible]

حلقات الخبز بالجلاتينا

المقادير :

جمبرى ناضج مقطع — زيتون أخضر مفرى — مقدار من الألماسية الشافة الغير الحلوة (ص ٦٤٨) .

الطريقة :

١ — تبل قوالب صغيرة بالماء البارد . يصب بكل قليل من الجلاتينا وتترك حتى تجمد
٢ — يخلط الزيتون والجمبرى ويوضع منه طبقة فى القالب ويثبت الطبقة بمقدار من الجلاتينا (الألماظية) وتترك حتى تجمد تقلب قبل استعمالها مباشرة على خبز مقطع حلقات ومدهون بالزبد وتجمل بالمقدونس .

أصابع التوست المملحة (رقم ١)

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو كريمة أو $\frac{1}{4}$ كيلو لبن ، ملعقة حلو زبد ، أصابع من التوست الساخن المدهون بالزبد	معجون الأنشوجة (ص ٧٦١) مع ٣ بيضات فلفل أحمر

الطريقة :

١ — يدهن التوست بمعجون الأنشوجة .
٢ — تخلط الكريمة أو اللبن بالزبد والبيض وترفع على نار هادئة مع التقليب حتى يغلظ قوام الخليط بشرط ألا يغلى . يتبل بالملح والفلفل ثم يصب جزء منه على التوست ويرش بالمقدونس المفرى ويقدم ساخنا .

أصابع التوست المملحة (رقم ٢)

المقادير :

ملعقة كبيرة زبد ، عدد ٢ ملعقة كبيرة من لبن من ٤ — ٦ قطع توست مستطيلة	٥٠ جرام جبن رومى مبشور $\frac{1}{2}$ ملعقة شاى مستردة ، ملح ، فلفل

الطريقة:

١ ــ تسيح الزبد ويضاف إليها بقية المقادير وتقلب جيدا على نار هادئه حتى يغلظ القــوام .

٢ ــ يوضع الخليط على التوست المدهون بالزبد ، ويقدم فى الحال ، أو يوضع فى فرن ليحمر الوجه ويقدم ساخنا .

توست بالسردين

الطريقة :

١ ــ تدهن مستديرات من الخبز المقدد (توست) بالزبد .

٢ ــ يوضع فوقها طبقة سمكها ½ سم من معجون السردين (صفحة ٧٦١) .

٣ ــ تساوى الطبقة جيدا وتجمل بخطوط من المقدونس المفرى ويرش بالفلفل الأحمر

الساندوتش

يطلق اسم الساندوتش على طبقتين من الخبز بينهما نوع من الحشو . ويسمى الساندوتش عادة باسم الحشو ، فمثلا ساندوتش الأنشوجه عبارة عن ساندوتش محشو بالأنشوجة ، وساندوتش الدجاج عبارة عن ساندوتش محشو بالدجاج وهكذا .

ويختلف تحضير الساندوتش باختلاف نوع الخبز والحشو المستعمل .

تجهيز الخبز لعمل الساندوتش

يختلف تجهيزه باختلاف شكل الخبز المختار وينحصر فى الآتى :

(أولا) خبز الساندوتش الخاص :

وهو عبارة عن أرغفة صغيرة مستطيلة الشكل أو مستديرة وتحضر بشقها عرضاً . بشرط ألا تنفصل وتحشى بالزبد ثم بالحشو المختار .

(ثانيا) أرغفة الخبز الافرنجى :

يختار رغيف بايت من الخبز الأبيض أو الأسمر Brown Bred من النوع المسمى بالصندوق ويجهز كالاتى :

(ا) فى عمل الساندوتش المختلف الأشكال :

يقطع الرغيف شرائح رفيعة بالعرض وتدهن بالزبدة المدعوكة وتزال القشرة الخارجية ثم توضع كل طبقتين معاً وبينهما الحشو المستعمل وهذا ينتج ساندوتش مربع الشكل رقيقاً ومنه يمكن عمل ساندوتش مختلف الأشكال .

أشكال الساندوتش :

١ — الساندوتش المربع : ويعمل بالطريقة السابقة .
٢ — الساندوتش المستطيل : وينتج من قطع الساندوتش المربع السابق نصفين .
٣ — الساندوتش المثلث : وينتج من قطع الساندوتش المربع السابق لمثلثين .
٤ — الساندوتش المستدير : وينتج من قطع الساندوتش المربع بقطاعة مستديرة .

٥ - الساندوتش المشرشر ذو الأشكال المختلفة . وينتج من تقطيع الساندوتش المربع بوساطة قطاعة مشرشرة الأشكال زخرفية .

(ب) فى عمل الساندوتش الملفوف :

١ - يقطع الرغيف شرائح رفيعة بالطول وتغطى الشريحة بطبقة من الزبد اللين

٢ - تغطى الشريحة بطبقة من الحشو المختار ويجب أن يكون على هيئة معجون ثم تزال الطبقة الخارجية الصلبة، وتلف الشريحة باحتراس على هيئة أسطوانة كما فى السويسرول.



طريقة عمل الساندوتش الملفوف

٣ - تلف الاسوانة فى قطعة شاش مبللة معصورة جيدا وتترك فى مكان بارد لحين استعمالها - يقطع حلقات سمك $\frac{1}{4}$ بوصة .

الحشو المستعمل للساندوتش

يحشى الساندوتش بكثير من ألوان الطعام ، ويمكن تقسيم الحشو للأقسام الآتية :

١ - حشو سهل التجهيز : كالجبن بأنواعه ، وشرائح اللحم والكبد واللسان والطير والسمك والسجق والجمبرى ، البيض ، الخيار ، الطماطم ، الكافيار ، السردين ، الأنشوجة التونة ، البطارخ ، العجة ، المربى ، الزبد .

ويمكن استعمال نوع واحد أو أكثر من هذه الأنواع فى عمل نوع واحد من الساندوتش مثل :

جبن رومى مبشور وحلقات الطماطم وملح وفلفل .

خيار وطماطم متبل بصلصة فرنسية .

بيض وخيار مخلل

طماطم وسردين متبل بعصير ليمون وملح وفلفل.

خس وطماطم متبلة بصلصة ما يونيز.

٢-الحشو المجهز : ويشترى مجهزاً فى برطمانات أو أنابيب أو علب ، وأشهرها استعمالا معجون الأنشوجة واللحم ألخ.

٣- الحشو المعد في المنزل : وله أنواع عدة منها :

معجون الجبن (رقم ١)

المقادير : $\frac{1}{8}$ كيلو جبن دوبل كريم ، كريمة ، مقدونس مفرى أو نعناع جاف .

الطريقة:

١ - يدهك الجبن حتى ينعم تماما ، ويضاف إليه مقدار من الكريمة لتكوين معجون ناعم

٢ - يضاف للمعجون قليل من المقدونس المفرى أو النعناع .

معجون الجبن (رقم ٢)

المقادير:

١٥٠ جرام جبن رومى مبشور	ملعقة شاى معجون المستردة .
ملعقة زبد ، ملعقة حلو عصير طماطم	ملح ، فلفل أحمر .

الطريقة : تدعك الزبد جيداً ويضاف إليها بقية المقادير ويقلب الخليط حتى ينعم تماماً .

معجون الجبن بالطماطم

المقادير :

طماطمه كبيرة ، بيضة	٣ ملاعق كبيرة فتات خبز أفرنجى
٧٥ جرام من جبن رومى مبشور	ملعقة حلو سمن ، ملح ، فلفل ، قليل من المستردة

الطريقة :

١ - تصفى الطماطم وتضاف للسمن المقدوح وتترك على نار هادئة حتى تغلى .

٢ ـ يضاف الخبز والجبن ويتبل الخليط بالمستردة والملح والفلفل .
٣ ـ يخفق صفار البيض ويضاف الخليط ويقلب الجميع جيداً .
٤ ـ يوضع الإناء على نار هادئة مع التقليب مدة ٣ دقائق .
٥ ـ يعاد خفق الخليط حتى ينعم تماماً . وقد يمرر من منخل .
٦ ـ يوضع المعجون فى برطمان جاف . و يصب على السطح نحو ملعقة من السمن السائح

معجون الطماطم

المقادير :

عدد ١ من الطماطم المقشر المقطع .
ملعقة شاى بصل مفرى
« « مقدونس مفرى
بيضة ، ملعقتان كبيرتان فتات خبز أفرنجى
ملعقة كبيرة مسطحة زبد
٤ ملاعق كبيرة مسطحة من جبن رومى مبشور

الطريقة :

١ ـ تسيح الزبد ويحمر فيها البصل ثم تضاف الطماطم .
٢ ـ يخفق البيض ويضاف للخليط ويقلب على نار هادئة مدة ٥ دقائق .
٣ ـ تضاف بقية المقادير ويقلب الخليط جيداً .
٤ ـ يحفظ فى برطمان جاف ويصب على السطح مقدار من الزبد السائح .

معجون الجبن بالأنشوجة

المقادير : ٧٥ جرام من جبن شستر ، قليل من روح الأنشوجة أو معجون الأنشوجة ملعقة كبيرة زبد

الطريقة : تخفق الزبد جيداً ويضاف إليها باقى المقادير وتدعك جيداً حتى ينعم الخليط.

خليط الجبن بالمكسرات

المقادير : مقادير متساوية من عين الجمل المفرى . زيتون أسود منزوع النوى ، الكريمة الجبن الرومى المبشور .

الطريقة: تخلط جميع المقادير بعضها ببعض و تستعمل عادة لعمل ساندوتش باستعمال الخبز الأسمر

معجون الأنشوجة

المقادير : عدد ٨ من الأنشوجة ٧٥٠ جرام من زبد . ملعقة شاى من عصير ليمون

الطريقة :

١ — تغسل الأنشوجة بقليل من الخل ثم ينزع العظم وتجفف القطع .
٢ — تسحق الأنشوجة فى هاون رخام ، ثم يضاف إليها الزبد والليمون وتسحق ثانيا وتمرر خلال المنخل وتستعمل .

معجون البيض

المقادير :

مح بيضتين مسلوقتين	ملح ـ فلفل أحمر
٥ر١ ملعقة كبيرة زبد	ملعقة شاى من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يسحق البيض وقد يمرر من منخل ويتبل بالملح والفلفل وعصير الليمون .
٢ — تدعك الزبد جيداً وتضاف لخليط البيض ويعاد تتبيلها ويستعمل المعجون .

معجون البيض بالأنشوجة

المقادير : مح ٢ بيضات مسلوقة ، معلقة شاى من روح الأنشوجة . معلقة كبيرة زبد .

الطريقة :

١ — يدعك صفار البيض ويمرر من منخل .
٢ — تدعك الزبد وتضاف للبيض ويعجن الخليط جيداً بالأنشوجة ويقلب جيدا

معجون السردين

المقادير : علبة سردين ، ملعقة شاى عصير ليمون ، قليل من الملح والفلفل الأحمر

الطريقة :

١ — ينزع جلد وعظم السرين ويدعك جيدا حتى ينعم تماماً وقد يمرر من منخل .

سلك . تخفق الزبد وتضاف للسردين ثم يضاف الليمون والتوابل .
٢ — يقلب الجميع جيدا ويستعمل المعجون .

معجون اللحم

المقادير :

١٥٠ جرام لحم ناضج أحمر
ملعقتان من سمن
¼ ملعقة شاى بهار
ملح - فلفل - قرفة

الطريقة :

١ — ينزع الدهن والقطع الغضروفية من اللحم ويفرى مرتين بالماكينة .
٢ — يوضع اللحم والتوابل وثلثا مقدار السمن فى هاون ويسحق الجميع جيدا .
٣ — يوضع الخليط فى برطمان جاف نظيف ويساوى سطح الخليط تماماً .
٤ — يصب فوقه باقى مقدار السمن السائح .

معجون الدجاج

المقادير :

١٥٠ جرام دجاج ناضج مفرى
ملعقة كبيرة من كريمة غليظة .
٧٥ جرام من عين جمل مقشور
ملعقة شاى عصير ليمون ، ملح ، فلفل أبيض

الطريقة :

١ — يقشر عين الجمل من القشرة السمراء بغمره فى الماء المغلى ثم يفرى .
٢ — يدعك الدجاج حتى ينعم ثم تضاف جميع المقادير وتمزج جيدا ويتبل المعجون.

حشو حلو للساندوتش

المقادير : ملعقتان كبيرتان من المربى ، موزتان ، ملعقتان كبيرتان من عين جمل مفرى .

الطريقة : يقشر الموز ويدعك وتخلط جميع المقادير بعضها ببعض .

طريقة عمل الساندوتش

١ — يجهز الخبز على حسب الرغبة (ينظر صفحة ٧٥٧) .

٢ — يدعك مقدار من الزبد حتى ينعم ويدهن به سطح الخبز .

٣ — يوضع الحشو المختار (معجون . لحوم . جبن . أسماك الخ) وتغطى القطعة بقطعة أخـــرى مدهونة بالزبد أو يدهن رغيف الساندوتش المعد بالزبد ثم يحشى بالحشو المطلوب .

٤ — تقطع الحافة الصلبة أو يترك الساندوتش كما هو أو يقطع على حسب الرغبة .

تقديم الساندوتش

١ — يقدم الساندوتش على منديل من الورق أو مفرش ورق دنتيل أو مفرش قماش بحجم الطبق وغالباً تجمل الأنواع غير الحلوة بوضع قليل من أوراق المقدونس وفى الحفلات يثبت سيخ رفيع فى وسط الطبق بأعلاه ورقة مكتوب عليها اسم الساندوتش .

٢ — أو يقدم فى طبق مفروش بورق خس فى حالة تقديمه كصنف من أصناف العشاء الخفيفة .

غذاء الرحلات والاكلات السفرية

تتألف الرحلات من أفراد عدة وتكون فى الغالب خليطاً ، فيعرف بالضبط مكان لرحلة ثم ترتب الأوقات ليمكن التمتع بأكبر قسط من الراحة والنزهة .

وتحتاج هذه الرحلات والسفريات لغذاء شهى سهل الحمل ، ويلاحظ فى إعداده الآتى :

١ — أن تكون قيمته الغذائية كبيرة لأن انتعاش الجسم باستنشاق الهواء النقى يتطلب غذاء كافياً محتويا على جميع العناصر الغذائية .

٢ — يلاحظ تباين الألوان فى الأصناف المختارة .

٣ — أن تكون منوعة بقدر المستطاع .

٤ — يجب أن تكون كمية كل صنف كافية لعدد الأشخاص .

٥ — تختار الأصناف الخالية من الصلصات حتى يسهل حملها ، مع ملاحظة أن تكون قيمتها الغذائية متوافرة .

٦ — اختيار الأصناف الممكن أكلها باردة .

٧ — ملاءمة الأصناف لفصول السنة وحفظ الساخن والبارد منها فى أوان خاصة ، كما فى حالة استعمال (الترمس) لحفظ القهوة والشاى أو شراب الليمون والماء المثلج — أو استعمال الآنية الخاصة المصنوعة بطريقة (الترمس) فى حفظ اللحوم والخضر السوتية الخ ، وإلا يستعمل موقد الفول (وابور السبرتو) الصغير فى إعادة تسخين بعض الأطعمة .

٨ — تستعمل الفوط والأطباق وأكواب الورق لسهولة حملها ولأنها تشغل مكانا صغيرة ثم يستغنى عنها بعد استعمال .

٩ — تجهز الأدوات اللازم استعمالها كالشوك والسكاكين والملاعق الخ وكذا المواد الضرورية كالملح والفلفل والسكر والمخللات الخ حسب مايتطلبه الطعام المعد .

وقد شاع استعمال حقائب خاصة بالرحلات مصنوعة من الجلد أو الورق المضغوط الفيبر ، ومجهزة تجهيزا خاصاً بجميع الأدوات من أطباق وأكواب وشوك وملاعق وآنية حفظ الأغذية والسوائل الخ ، ويختلف حجمها وثمنها باختلاف نوعها وماتحتويه من أدوات

كشف للأصناف الصالحة للرحلات والأكلات السفرية

اللحوم والطيور	صفحة	الساندوتش — البيض	صفحة	الفطير والحلوى	صفحة
جلاتين اللحم	١٣	ساندوتش الجبن بأنواعها	تنظر باب الساندوتش	فطير محشو بالجبن. العصاج	ينظر باب الفطائر والكعك والحلوى الشرقية
ضلع اللحم الناضج	١٤٢	« اللحم والدجاج		السمك، المكسرات، المربى	
رستو ملفوف بالترب	١٦٤	« السمك والجبرى		فطيرات الفاكهة	
رستو ملفوف صحيح	١٣٢	« الأنشوجة		« المربى	
بفتيك	١٤٦	« السردين		الريسولز	
مخ بالبيض والبقسماط	١٥٢	« التونة		الحلاش المحشو	
مخ بالنقيطة	١٥٣	« البطارخ والكافيار		الكعك والتورت	
لحم ضأن رستو	١٦٢	« الطماطم		الجاتو	
كبد وكلاوى مشوية	١٥٩	« الجبار		أصابع الكنافة	
الكفتة المشوية	١٥٩	« البيض		القطايف	
« المحمرة	١٣٩	« المخ		البقلاوة	
كفتة السمك	٢٢٩	« الكبد		الإكلير	
الكبيبة الشامى	١٥٧	بيض مسلوق	تنظر باب البيض	بلح الشام	
حمام مشوى	١٩٠	العجة المصرية		لقمة القاضى	
حمام محشو	١٨٨	العجة الفرنسية		عيش السرايا	
دجاج بارد	١٧٥	البيض الاسكتلندى		التفاح بالنقيطة	
جلاتين الدجاج	١٧٧	ضلع البيض		البسبوسة.	

الخضر	صفحة	النشويات	صفحة	المشروبات	صفحة
المحشوات	انظر باب الخضراوات	البطاطس المحمر	٢٨٥	شاى ولبن	٧٠٢
محشو السلق، الخس، الكرنب		« المحشو	٣٥٢	قهوة «	٧٠٣
« ورق العنب		كفتة البطاطس	٢٨٧	كاكاو «	٧٠٤
« الباذنجان الأبيض والأسود		مكرونة بالصلصة البيضاء	٤٠٠	شيكولاتة ولبن	٧٠٤
« الفلفل الرومى				ليمونادة	٧٣٢
« الخرشوف				عصير فاكهة مثلج	٨٣٤

نماذج لأكلات خلوية

١ — لحم رستو محشو ، مخ بالبيض والبقسماط ، فطير بالجبن ، محشو باذنجان أبيض، ساندوتش مختلف ، فاكهة ، شراب الليمون .

٢ — جلاتين اللحم ، كبد وكلاوى مشوية ، طماطم ، محشو ورق عنب ، فاكهة ، بسكوت وجبنة رومى ، شاى ولبن أو شراب الليمون .

٣ — ضلع اللحم المفرى الناضج ، بطاطس محشو بالعصاج ، بيض اسكتلندى، مخللات بودنج القصر ، فاكهة ، شاى ولبن .

٤ — كفتة سمك ، عجة ، دجاج بارد ، ساندوتش أنشوجة وجبنة ركفورد ، وجبنة حالوم ، وخيار ، فطير بالفراولا Flan فاكهة ، قهوة ولبن أو ليمونادة .

٥ — جلاتين الدجاج ، ساندوتش سمك بالمايونيز ، وطماطم بالخيار ، فطيرات الفاكهة بسكوت الجبن ، تفاح ، موز ، شاى ولبن ، شراب الليمون .

٦ — حمام محشو خالى من العظم ، خيار مخلل ، لحم ضأن بارد ، ساندوتش بالزبد ، ضلمة منزعة ، ساندوتش بيض ، بلح الشام بالفستق ، فاكهة ، شاى ولبن .

قوائم الطعام

النقط الواجب مراعاتها عند عمل قوائم الطعام :

١ — تراعى الحالة المالية فلا تتعدى ربة المنزل ماخصصته من الدخل للصرف على الغذاء

٢ — يراعى عدد الأشخاص المراد الطهى لهم ومايلائمهم من الطعام على حسب أمزجة كل ، مع ملاحظة السن والجنس (رجال — نساء — أطفال) والمهنة .

٣ — مراعاة فصول السنة فى اختيار الأصناف ، فيقدم فى الشتاء الحساء والأصناف النشوية والدهنية والكوامخ الحريفة ، كما يلاحظ فى إعداد طعام فصل الصيف اختيار الخضر والأصناف الخفيفة التى يحسن تناولها باردة .

٤ — تقدير الوقت الممكن لربة المنزل أن تصرفه فى طهى الطعام ، كذا مقدرة الطاهية على الإلمام بعملها .

٥ — المعدات التى بمطبخ المنزل كالأدوات وتوافرها والأفران ألخ .

٦ — يجب أن تختار أصناف الطعام من أنواع مختلفة ، فتكون منها الأغذية النشوية والدهنية وغيرها مما يجعل الطعام كاملا مستوفيا ، ويفضل اختيار الأصناف الطازجة على الأصناف المحفوظة لفائدتها الغذائية .

٧ — يجب أن تكون ألوان الطعام متباينة بقدر الإمكان ، وأن يلاحظ التنويع عند تقديمها ، فيعقب مثلا الحساء الأبيض طعام أحمر وهكذا ، كما يجب تقديمها بشكل شهى مع ملاحظة حسن الذوق فى ترتيب الأطباق .

وتختلف القوائم وما يقدم فيها على حسب الغرض المقامة من أجله ، ففى البوفيهات تقدم أصناف راقية من السمك واللحم والفطائر والحلوى الخ ، وتكون كلها باردة .

أما فى قوائم الطعام على الطريقة الأوربية فتقدم أصناف عدة وتكون بالترتيب الآتى:

(أولا) المشهيات Horsd, oeuovres وتقدم مع الأكلة المهمة فى اليوم ، وهى عبارة عن مجموعة من الأصناف الباردة الراقية المنظر ذات النكهة العالية المتبلة جيداً وتقدم كصنف قائم بذاته وإما أن تقدم كمجموعة مشكلة فى طبق كبير خاص بذلك ، أو يقدم كل صنف منها على حدته فى طبق صغير . وإذا اقتصر على صنف واحد منها فيكون من الأصناف الراقية جدا ، وعادة يوضع على المائدة قبل دخول الأشخاص .

والمشهيات تنشط الشهية للآكلين وتدبه العصارات الهاضمة ، كما أنها تتيح للطاهى وقتا كافياً لتقديم الحساء ساخنا ، وأصناف المشهيات الشائعة هى : شرائح سردين، أنشوجة رنجة ، الزيتون بأنواعه ، السالمون ، والمخللات ، البطارخ ، والطاطم.الخيار ، ومنها مايعمل أشكالا زخرفية كالبيض بأنشوجة ، أهرامات السردين ؛ الزيتون المحشو بالانشوجة الخ .
وعند الأمريكيين كثيراً ما تحل أنواع معينة من الفاكهة محل المشهيات ، وأهمها الليمون الهندى والشمام وسلطة الفاكهة .

(ثانيا) الحساء soup : وهو من الأصناف الأساسية فى قائمةالطعام ، ويحسن اختيار أحسن الأنواع ويجب تقديمها ساخنة جدا - وفى الولائم العظيمة كثيرا ما يقدم صنفان منها أحدهما شاف ، ويقدم أولا ، ثم يليه الآخر وهو النوع الثخين .

(ثالثا) السمك Fish : وهو أيضا من الاصناف فى قائمة الطعام، ويقدم السمك عادة مسلوقا ومغطى بصلصة سميكة كسمك المايونيز ، وفى هذه الحالة تقدم سمكة واحدة كبيرة . وإذا كان نوع السمك صغيرا فيقلى أو يشوى ويقدم بمعدل سمكة لكل شخص وإذا احتوت القائمة على نوعين من السمك كما فى الولائم العظيمة وجب أن يكون أولها دسما وثانيهما خفيا .

(رابعا) صنف الابتداء Entrèe ويقدم فى أغلب القوائم وهو عبارة عن صنف كامل إذ يحتوى على اللحم والخضر والسوتيه والصلصة ، وهو ينتمى للأطباق المشكلة made up dishes ، ويجب العناية التامة فى أثناء تنسيق هذا الطبق لئلا يكون مهوشا .

وينقسم قسمين : (١) ساخن . (٢) بارد .

وفى الحفلات التى يقدم فيها صنفان منه يقدم الساخن أولا ثم البارد . وكل قسم منها ينقسم قسمين . خفيف - وراق - وإذا اقتصر على تقديم صنفين من قسم واحد (الساخن أو البارد) وجب تقديم الخفيف أولا .

ومن الأصناف المشهورة التى تقدم عاده :

١ - الفطير الدسم المحشو بالدجاج المخلوط بالصلصة أو السجق أو اللحم المفرى بالصلصة وتقدم هذه الأصناف ساخنة .
٢ - الطيور المفرية أو المقطعة مخلوطة بصلصة جيدة وتقدم فى أصداف أو مايشابهها
٣ - بفتيك . ضلع وكرات من اللحم الناضج المفرى . الكستليته والكفتة بأنواعها
٤ - اللحوم والطيور بالنقيطة . ٥ - العجة بأنواعها والسوفليه الخ ،

(خامسا) مقطع اللحم Joint or Renove : وهو عبارة عن مقطع من اللحم (كيف أو نخذة إلخ) ويطهى بأبسط الطرق وتقدم الأصناف مع مايلائمها من الخضر (التى لا تذكر أسماؤها فى القوائم) ، وهذا الصنف أساسى فى قائمة الطعام ، وقد يحذف من القوائم الطويلة إلا فى المناسبات الخاصة كالحفلات الملكية إلخ .

(سادسا) شراب شبه مثلج Sorbet يقدم فقط فى المناسبات الخاصة وهو عبارة عن سائل شبه مثلج مكون من عصير الفاكهة ذات النكهة اللاذعة[1] ، ويقدم فى أكواب خاصة تعرف بأكواب الشامبانيا ، ويجب ألا يكون سميكا حتى يسهل شربه ، والغرض من تقديمه إنعاش الجسم

(سابعا) الطيور Rèti : وهذا يتألف من طير مطهى فى الفرن (الروستو) أو من عدد من الطيور ، وقديماً كان يتحتم أن تكون هذه الطيور برية (طيور صيد) إلا أنها الآن استبدلت بها الطيور المنزلية .

ومن النادر وجود مقطع اللحم والطيور فى قائمة طعام واحدة .

(ثامنا) الصنف الانتقالى The Entrements : وهى الأصناف الخفيفة التى تقدم بعد الطيور وقبل الحلو ، وتنقسم ثلاثة أقسام :

١ — خضر من نوع راق . موجودة فى الموسم أو محفوظة وتقدم مع مايلائمها من الصلصة أو تقدم محشوة . وهى إما ساخنة كالمحشوات والخضر بالصلصة أو باردة كالخضر بالكريمة والمحشوات الضلمة .

٢ — حلو : صنف مهم فى قائمة الطعام وقد يكون نوعاً من البودنج الراقى الخفيف مثل البابا والفواكه بالنقيطة والسوفليه ـ ويجب العناية التامة بزخرفتها زخرفة بسيطة رقيقة وقد تقدم باردة مثل الألماسية أو الكريمة أو الفطائر أو السوفليه البارد الخ وإن قدم نوعان منها وجب حسن اختيارهما والتنويع فيهما وأحياناً يقدم نوع من البودنج المثلج كحلوى باردة ؛ وفى هذه الحالة يحذف المثلج من القائمة .

٣ — المملحات Savoury : وهو غالباً عبارة عن نوعين أو أكثر من الجبن ومعه بسكوت بدون سكر . وقد تكون أنواعاً مملحة رقيقة المنظر شبيهه بالمشهيات . ويلاحظ اختلاف مواردها عن المشهيات ، وعادة تكون ساخنة كالفطير الصغير بالجبن أو تكون من الأنواع

(١) وقد يضيف إليها بعض الأفرنج شيئا من الخمر .

مصنوع كالبيض بالأنشوجة وبسكوت الجبن بالكرفس والكريمة الخ . وفائدة هذا الصنف للجسم المساعدة على الهضم وخصوصاً إذا كانت الجبن عنصراً أساسياً وهو آخر الأصناف ولكنه من أهمها .

(تاسعا) المثلجات : وقد تقدم فى أطباقها الخاصة مع البسكوت الملائم

(عاشرا) الفاكهة : ويجب أن تكون منوعة بقدر المستطاع وتختار أجود الأنواع وقد تكون طازجة كالبرتقال والموز والتفاح والكمثرى الخ أو جافة كالزبيب والتين الفاكهة المسكرة أو مكسرات مثل البندق واللوز المملح إلخ .

(حادى عشر) القهوة : التركية أو الفرنسية وقد تكون باللبن أو الكريمة، وعلى ذلك تحتوى قائمة الطعام الكاملة على :

١ — مشهيات	1 — Hors d'oeuvre
٢ — الحساء	2 — Soup
٣ — السمك	3 — Fish
٤ — لحم مع الخضر	4 — Enret
٥ — الرستو	5 Roast (Folut of Roti)
٦ — الخضر بالصلصة أو محشوة	6 — Dreased Veg :
٧ — الحلوى المطهية	7 — Sweet } Entrement
٨ — الجبن الخ	8 — Savoury } Entrement
٩ — المثلجات	9 — Ice
١٠ — الفاكهة الخ	10 — Dessert
١١ — القهوة	11 — Caffe

قائمة طعام لحفلة منزلية

حساء أو سمك . لحم بالخضر أو طيور . حلوى مطهية . الجبن أو خلافه . القهوة أو الفاكهة أو كلاهما .

وجبات الطعام

أربع أكلات فى اليوم أو خمس حسب عادة البلد ، وهى :

فطور ، غداء ، شاى ، عشاء ، وقد تكون الأكلة الخاصة بين الفطار ووجبة الغداء .

وجبة الفطور

وجبة الفطور هى الأولى ويعقبها معظم العمل الفكرى والجسمى وجميع المجهودات لذلك وجب أن يراعى فيها الآتى :

١ — احتواءها على جميع المواد الغذائية السهلة الهضم .
٢ — أن تكون الكمية مناسبة لطول الفترة بين وجبة الفطور والغداء .
٣ — تقدم الأصناف الساخنة فى فصل الشتاء .
٤ — اختيار الأصناف البسيطة التى لا تحتاج إلى مجهود فى إعدادها .
٥ — يحسن تقديم الفاكهة أو العصير المصفى .

قوائم الفطور

١ — ليمون هندى ، بيض بالسجق ، زبد ومربى ، شاى ولبن .
٢ — خشاف فاكهة ، فول مدمس ، توست ، زبد وعسل أبيض ، شاى ولبن .
٣ — عصير البرتقال ، شعرية باللبن والسكر ، جبن حلوم ، قهوة باللبن .
٤ — بيض مقلى فى الماء . قشدة وعسل أبيض ، شاى ولبن وكعك .
٥ — عجة ، توست بالزبد والمربى . قهوة باللبن . يوسفى .
٦ — كفتة سمك ؛ زبد ومربى . كاكاو باللبن .
٧ — تفاح . بيض مضبب (برشت) توست ومربى . قهوة باللبن .
٨ — كويكر أوتس باللبن ؛ بيض . توست ؛ مربى . شاى ولبن .
٩ — فطيرة ؛ قشدة وعسل أبيض ؛ جبن حلوم ؛ شاى ولبن .
١٠— بليلة . بيض بالبسطرمة ، شاى ولبن .
١١— عصير طماطم (محلى خفيفاً بالسكر) سمك مشوى . توست وزبد ؛ وشيكولاتة باللبن والبسكوت .

وجبة الغداء

وتعتبر أهم وجبة فى البلاد الشرقية ويجب أن تحتوى على لحم وخضر ونوع من الحلوى

كما يجب أن تحتوى على المواد الغذائية التى تجعلها وجبة مستوفاة من جميع نواحيها مع ملاحظة كفاية الكمية تبعاً للسن والمجهود والحالة الصحية والمالية .

قوائم الغـذاء

منها ما هو بسيط للأكلات اليومية ومنها ما تعددت أصنافه وذلك فى الولائم .

وفى قوائم الولائم يلاحظ اختيار الأصناف وترتيب تقديمها على حسب ماذكر فى القوائم الكاملة أو على حسب ما تقتضيه الأحوال .

قوائم الغذاء الصيفى

١ — بفتيك ، سلطة خضر ، طماطم محشو ، قالب شيكولاتة .
٢ — حمام مشوى محشو ورق عنب وسلطة لبن زبادى ، فاصوليا خضراء ، ألماظية لبن .
٣ — دجاج محمر وبطاطس ، سلطة خضراء ، قرع مكمور ، بلح الشام .
٤ — رستو ضأن بارد ، صلصة النعناع ، سلطة خضراء . باذنجان (أبيض) محشو ، قمر الدين مطبوخ .
٥ — رستو مفروم بالترب ، سلطة خضراء ، مسقعة باذنجان ، تريفل .
٦ — دجاج بارد ، مخلل ، بامية بالطماطم ، أرز سلطة فاكهة .
٧ — قالب الدجاج بالألماسية ، سلطة خضر ، طبق محشوات ، فراولا بالكريمة .
٨ — جيلاتين اللحم ، بسلة سوتية ، محشو ورق سلق مع اللبن الزبادى ، فاكهة مثلجة
٩ — مشويات متنوعة ، إسباجتى بالصلصة (طماطم) والجبن ، كوسة بالزيت والليمون ، مانجو .
١٠ — طاجن اللحم بالخضر ، خس بالمايونيز ، ألماسية فراولا بالكريمة .

قوائم الغذاء الشتوية

١ — مشهيات ، حساء الطماطم ، سمك مقلى ، طاجن أرلندى ، فاكهة .
٢ — مكرونة باللبن والجبن ، كستليتة مشوية ، أسفاناخ بالبيض ، تفاح بالقشدة .
٣ — حساء دجاج ، دجاج محمر وبطاطس ، بسلة سوتية ، محشو قرع ، عيش سرايا .
٤ — سمك مايونيز ، سلطة خس ، دقية قنبيط ، سلطة فواكه بالكريمة .

٥ - ضلع باللحم المفرى ؛ خروشوف باللبن ؛ فطير محشو ؛ برتقال .
٦ - بفتيك بقرى بالخضر السوتية ، بسلة مطبوخة ؛ أرز ؛ بودنج التين .
٧ - حساء بالتربية ، دجاج بالحاج أرز ؛ مسقعة قرع ، بودنج البابا .
٨ - سمك طراطور ، أسفاناخ بالعصاج ، بودنج الخبز بالزبد .
٩ - كفتة لحم وبطاطس بيوريه وصلصة طماطم ، خرشوف بالدمعة ، بودنج القصر مع صلصة المربى ، قهوة .
١٠ - حساء البازلاء ، رستو ملفوف بالحشو الزائف وبطاطس ، طماطم محشو طبق فطير بالفاكهة (فلان) .

ملحوظة : فى البلاد الأوربية تكون وجبة الغذاء غالباً خفيفة وتسمى Lunch .
وفى هذه الحالة يعتمد على وجبة المساء التى تكثر أصنافها وتسمى Dinner .

قوائم وجبة الغذاء الخفيفة Lunch

١ - حساء الطماطم ، ساندوتش ، بالزبد ، كستردة .
٢ - مكرونة باللبن والجبن الرومى ، قطعة خبز ، فاكهة .
٣ - حساء البطاطس ، ساندوتش مختلف ، كوبة لبن .
٤ - كشك ألماظ بالصلصة البيضاء ، قطعة كيك .
٥ - جمبرى ، سلطة خضر ، فاكهة .

وجبة الشاى

وموعدها بين الساعة الرابعة إلى السادسة ، وتختلف الأصناف التى تقدم بها على حسب عادة البلد ، وقد يختلف تجهيزه تبعاً للمناسبات وعادة يتكون من :

(١) ساندوتش مختلف (٢) إسكنز (٣) بسكوتات مختلفة (٤) تورتة (٥) سويسرول أو نوع من الكيك (٦) فاكهة طازجة (٧) شاى ولبن .

وقد يقدم الشاى بعد الساعة السادسة ويسمى حينئذ HIgh Tea وتزاد فيه أصناف أخرى كأطباق البيض والفطائر وسلطة الفاكهة بالكريمة والمثلجات الخ .
وفى هذه الحالة يستغنى عن وجبة العشاء .

قائمة شاى يومية : خبز أسمر أو أبيض بالزبد والمربى ، أو ساندوتش بالطماطم ؛ والخيار أو الجبن ؛ بسكوت ؛ كيك أو سويسرول ؛ شاى ولبن .

قائمة لحفلة الشاى : ساندوتش بالأنشوجة : بالجبن ؛ بالدجاج ؛ بقلاوة بالفستق ؛ بسكوت الزنجبيل ؛ وبتى فور ؛ بتون ساليه ؛ تورتة بالجوز ؛ كيك بالفاكهة ؛ فاكهة طازجة ؛ أو سلطة فاكهة ؛ شاى ولبن .

وجبة العشاء

وتعتبر أهم وجبة عند العمال والأشخاص الذين تضطرهم الأحوال إلى تناول غداء خفيف Lunch . وفيما عدا ذلك فأصناف العشاء يجب أن تكون خفيفة ؛ سهلة الهضم ولا تحتاج إلى مجهود فى تجهيزها لأنها تقدم عادة متأخراً وتسمى حينئذ Supper

قوائم عشاء صيفية

١ ـ مشهيات ؛ دجاج محمر بالصلصة والخضر ؛ سلطة خيار ؛ فاكهة.
٢ ـ مخ بالبيض والبقسماط ؛ سلاطة خضراء ؛ قرع بالصلصة البيضاء ؛ سلطة الفاكهة
٣ ـ حمام مشوى ، طماطم ، إسباجتى بصلصلة طماطم ، وجبن ، سلطة الفاكهة
٤ ـ جمبرى بالمايونيز ، كامخ الخس ؛ فاصوليا سوتيه ؛ مهلبية بالفستق .
٥ ـ كستليتة مشوية ؛ فاصوليا سوتية ؛ ضلمة ؛ خشاف القرع العسلى .
٦ ـ سجق بالفطير ؛ لبن زبادى ؛ ألماسية القراسيا .
٧ ـ لحم بارد ؛ كامخ ؛ جبن رومى وتوست : خشاف فاكهة وجانكت .
٨ ـ دجاج رستو وبطاطس ؛ كشك ألماظ بالزبد ، جيلاتى مشكل .
٩ ـ عصير طماطم مثلج ؛ لسان بارد كامخ الشيكوريا ، كمثرى .
١٠ ـ حساء شاف ؛ جلاتين اللحم . بصل بالصلصة البيضاء ، بطيخ مثلج .

قوائم عشاء شتوية

١ ـ فطير بالجبن ، كرفس بالجبن ، كرفس بالدجاج ، طماطم . فاكهة .
٢ ـ حساء عدس ، سمك مقلى ، بودنج الكنارى بصلصة الليمون .
٣ ـ مشهيات : لحم ضأن رستو وبسلة سوتية ، كامخ البطاطس : فاكهة .
٤ ـ حمام مشوى وطماطم ، خرشوف بالزبد ، خشاف القراصيا وكمتردة .
٥ ـ مخ مقلى ، أسفاناخ بيوريه ، مكرونة إسباجتى ، كنافة بالقشدة .
٦ ـ كبد محمر طاجن إيرلندى فاكهة .

٧ - حساء خضر ، كفتة سمك ، كستردة بالكرملة .

٨ - رستو الطيور ، قنبيط بالصلصة البيضاء ، فطير التفاح .

٩ - حساء الطماطم ، لحم بالصلصة البنى والبطاطس البيوريه . بودنج البرتقال .

١٠ - حساء خضر مصفاة باللبن ، قالب اللحم بالفطير ، أو بلبن .

قوائم عشاء خفيفة Supper

١ - ساندوتش ، كامخ (سلطة) الفاكهة . كوب لبن .

٢ - بسكوت الجبن بالزبد ، خشاف تين أو خوخ .

٣ - كامخ الخس بالصلصة الفرنسية ، خبز بالزبد ، جيلاتى .

٤ - عجة ، خبز بالزبد ، كوب شيكولاته باللبن .

٥ - طماطم محشوة ؛ جبن ؛ قهوة . ٦ - كلاوى على توست ، قهوة باللبن .

ملحوظة : فى الأسر المصرية كثيراً ما يستغنى عن طهى عشاء مختلف ، ولذا تقدم الأصناف التى تبقت من طعام الغذاء إما بعد تنويعها أو كما هى ، بإضافة بعض أصناف بسيطة كالجبن ، والخيار ، واللبن الزبادى ، والمربى إلخ .

الولائم

تتعدد أصنافها عما تقدم فى القوائم اليومية ، وفيها يجب مراعاة الشروط التى ذكرت فى عمل القوائم .

	قائمة وليمة خاصة	وليمة صيفى	وليمة شتوى
١	مشهيات : سردين — زيتون أخضر — مخللات	مشهيات : كافيار ، طماطم ، خيار	حساء الطماطم
٢	حساء الطيور الشاف	حساء هولاندى	سمك موسى مقلى
٣	سمك مايونيز	جزء سمك فاروس	لحم رستو بالصلصة والخضر السوتية
٤	فطير باللحم والخضر	لحم بفتيك ـ صلصة طماطم ـ بطاطس بيوريه	فراخ محمرة وبطاطس
٥	ديك رومى الخضر السوتية	حمام محلى محشو	محشوات (طماطم - قرع)
٦	ضلمة	كشك ألماظ بالصلصة	بودنج البابا أو كستردة بالكرملة
٧	كريمة السكرية بالفراولا	ألماظية شافة بالفاكهة	بسكوت بالجبن
٨	بسكوت الجبن بالكرفس والسكرية	كريمة بالأنشوجة على البسكوت	فواكه — مكسرات
٩	جيلاتى	فاكهة ـ مكسرات	قهوة
١٠	فواكه — مكسرات	قهوة	
١١	قهوة		



كانت طرق حفظ الأطعمة شائعة عند قدماء المصريين ولكنها لم تعرف ولم تنتشر بل حفظت ضمن أسرارهم ، ثم ازداد النسل وكثر التعداد ففكر الإنسان فى الطرق التى تمكنه من حفظ ما يزيد على حاجته لوقت الضرورة ، ولم تزد هذه الطرق حينئذ على التجفيف فى الشمس أو الحفظ بالملح والخل ، ثم تقدمت البحوث إلى أن وصلت إلى طرق حديثة متعددة

فوائد حفظ الأغذية

لحفظ الأغذية فوائد كثيرة منها :

١ - حفظ ما يزيد على حاجة الإنسان من الأغذية لاستعمالها فى أوقات تنعدم فيها أو تقل ، وبذا يمكن الحصول عليها طول العام .

٢ - توفير مبالغ عظيمة وهى ما يستورد من محفوظات الخارج .

٣ - تصدير ما يزيد على حاجة البلاد من هذه المحفوظات للمناطق التى تندر بها أو تنعدم منها ، وهذا مما يزيد فى ثروة البلد .

٤ - إمداد العمال والأفراد الذين يشتغلون فى جهات بعيدة حيث لا يمكن أن تصل إليهم الأغذية طازجة سليمة من التلف .

٥ - تساعد على تموين الجيوش وقت الحروب .

طرق الحفظ

تحفظ الأطعمة بطرق متعددة وهى :

١ - بالتجفيف ٢ - بالتعقيم ٣ - بتفريغ الهواء .

٤ - بالتبريد ٥ - بإضافة مواد مانعة للفساد .

(ا) إضافة السكر .

(ب) إضافة بعض المواد الكيميائية وأشهرها بنزوات الصوديوم .
(ح) إضافة الملح والخل .

أولا — التجفيف

هو التقليل من نسبة الماء التى فى المادة حفظها لتمكث طويلا بدون تلف لأن الرطوبة موطن ملائم لنمو البكتريا .

طرق التجفيف : للتجفيف طريقتان :

(ا) الطريقة المنزلية : وفيها تعرض المواد الغذائية لحرارة الشمس كما فى تجفيف الملوخية والبامية والنعناع ، أو تعرض للحرارة الصناعية (النار) كما فى تجفيف البلح فى الأفران ، ولكن هذه الطرق تفقد المادة كثيراً من خواصها .

(ب) الطريقة الحديثة : وهى تجفيف الفاكهة والخضر مع الاحتفاظ بخواصها مدة طويلة كاللون والشكل والرائحة ، ويستعان على ذلك باستعمال مواد كيميائية خاصة .

البامية

١ — تنتخب الثمار الصغيرة وتغسل عدة مرات ثم تجفف جيداً .
٢ — يقطع الجزء العلوى منها (تقمع) ثم تنظم (تلضم) بخيط وتعلق فى الهواء فى مكان به ظل حتى تجف تماماً . تحفظ فى علبة نظيفة أو فى كيس قماش .

البازلاء

١ — تنتخب الثمار السليمة وتغسل ثم تفصص .
٢ — توضع الحبوب فى مقدار من الماء المغلى المضاف إليه بيكربونات الصوديوم بنسبة ٢ جرام لكل لتر ماء . تنشل من المحلول وتنشر فى الظل حتى تجف تماماً ، ثم تحفظ فى علبة نظيفة أو كيس قماش .

الملوخية

١ — تغسل الملوخية وتقطف أوراقها ثم تغسل ثانياً .
٢ — تفرد الأوراق على قطعة نسيج نظيفة أو غربال وتترك فى مكان به ظل متجدد

الهواء وتقلب آنا فآنا حتى تجف تماما .

٣ — تفرك وتخزن فى أكياس من القماش أو علب محكمة الغطاء

النعناع ـ المقدونس ـ الكسبرة الخضراء

تجفف كالملوخية الخضراء .

الشطة

١ — تفرز القرون الحمراء وتمسح جيداً أو تغسل وتجفف تماما .

٢ — تنشر حتى تجف تماما مع تقليبها آنا فآنا .

٣ — تسحق حتى تصير ناعمة ثم تحفظ فى علبة محكمة الغطاء .

ثانيا — التعقيم

ويقصد به رفع درجة حرارة المادة المراد حفظها بدرجة كبيرة لقتل جميع الميكروبات والبكتريا ، وتتبع هذه الطريقة فى حفظ الخضر والفاكهة وأحيانا المربات والشراب .

ويستعمل لهذا الغرض وعاء التعقيم الخاص ، وقد يستعاض عنه إناء متسع عميق ويوضع فى قاعه طبقة من الخشب أو القش أو الورق المقوى أو القماش .

طريقة اجراء العملية :

١ — يملأ المعقم والإناء المعد بحيث يصل إلى ثلاثة أرباع الأوعية المراد تعقيمها وقد يغطيها الماء كما فى تعقيم بعض أنواع الفاكهة والخضر .

٢ — توضع الأوعية بداخل المعقم ، وإذا كانت من البرطمانات ذات الغطاء اللولبى لا يحكم غطاؤها إلا فى منتصف مرحلة التعقيم ليمكن خروج الهواء المتمدد بالحرارة أما فى حالة استعمال الغطاء الماسك فلا يوضع الغطاء إلا فى منتصف مدة التعقيم.

٣ — يغطى الإناء ثم يرفع على النار الهادئة .

٤ — يستمر الإناء على نار هادئة ، وبذا ترفع درجة حرارة المادة وتعقيمها تدريجا لقتل البكتريا ، لأن الارتفاع الفجائى للحراره يؤدى إلى كسر الأوعيه الزجاجية وتشويه شكل المادة المعقمة بتمزيق غلافها وبتجمعها فى كتل تطفو على السطح وتتراوح مدة التعقيم بين $\frac{1}{2}$ ساعة إلى ساعتين على حسب المادة المراد تعقيمها .

٥ عند الوصول لدرجه حرارة التعقيم الملائمة للمادة المراد تعقيمها يستمر عايها للمدة المقررة .

٦ — تختلف درجة حرارة التعقيم بين ٧٠ — ١١٠ سلمتجراد على حسب النوع .

٧ — ترفع الآنية بعد إنتهاء تعقيمها باحتراس ، ويجب اجتناب تعرضها لتيار الهواء لحمايتها من الكسر ، وكذا توضع على قطعة من الخشب أو الكرتون أو القماش .

٨ — يصب على سداد الزجاجات وهى ساخنة كمية من الشمع خوفاً من تسرب بعض الميكروبات والهواء لداخلها . وقد يكرر التعقيم أكثر من مرة .

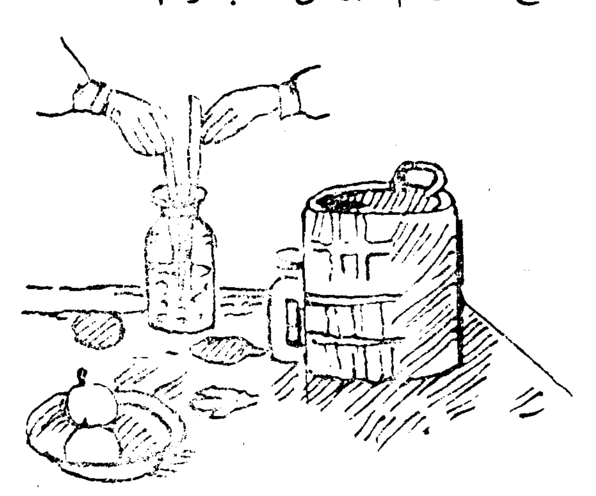
حفظ الفاكهة

لحفظ الفاكهة ثلاث طرق : حفظها فى الماء أو فى الشراب أو بدون استعمال الماء أو الشراب

(أولا) الطريقة الاولى — الحفظ فى الماء :

١ — تنتخب الثمار السليمة الغير كاملة النضج ، تغسل ثم تجهز على حسب نوعها .

٢ — تنعم أوانى الحفظ باغلائها فى الماء وتملأ بالفاكهة بحيث لا تسقط من الإناء عند قلبه ويستعان على ذلك باستعمال قطعتين من الخشب الرفيع جداً الغير الحاد الأطراف ، وذلك فى الفاكهة الصلبة ، أما فى اللينة فيكتفى بهز الإناء



٣ — يملأ الإناء بالماء البارد حتى يطفو ، وتوضع طبقة المطاط (الكاوتشوك) ثم تقفل الأوعية إقفالا غير محكم لتسمح بالتمدد حتى لا يكسر الوعاء .

٤ — يوضع الإناء فى المعقم بحيث يغطيه الماء البارد .

٥ — يسخن المعقم ببطء تدريجياً حتى درجة الحرارة من ١٥٠ — ١٨٠ فهرنهيت

على حسب نوع ودرجة نضج الفاكهة ، ويستمر على الحرارة المطلوبة مدة من ٥ ـ ١٠ دقائق وتستغرق هذه العملية من ١½ ـ ساعتين .

٦ ـ ينزع الإناء بعد تعقيمه ويقفل بسرعة إقفالا محكماً ويعاد على إقفاله آنا فآنا .

٧ ـ تكرر عملية التعقيم مرة ثانية فى اليوم التالى .

(ثانيا) الطريقة الثانية ـ الحفظ باستعمال الشراب :

١ ـ تتبع الطريقة الأولى فى التحضير .

٢ ـ يجهز الشراب (من ١ كيلو سكر ، ملء ٢ كوب ماء) ويغلى مدة ١٠ دقائق ـ يصفى ويترك حتى يبرد . يستعمل فى ملء أوعية الفاكهة بدلا من الماء وتتم العملية كالسابق .

(ثالثا) الطريقة الثالثة ـ الحفظ بدون استعمال السائل :

وتتبع عند حفظ الفاكهة اللينة ، مثل الفراولا والتوت ، وفيها تعقم الفاكهة فى عصاراتها أى بدون استعمال سائل آخر ، وفيها يتبع الآتى :

١ ـ تملأ الآنية بالفاكهة وتغطى بالغطاء ثم توضع فى إناء التعقيم بحيث تصل المياه إلى ما قبل الحافة بخمس سنتيمترات منعاً من دخول المياه للفاكهة .

٢ ـ تعقم بالطريقة المعروفة إلى أن تصل لدرجة ١٦٠° فرنهيت فتملأ آنية بأخرى بغاية السرعة لملئها وهكذا . تقفل الآنية وتكرر العملية مدة ٥ دقائق .

٣ ـ فى اليوم التالى تكرر عملية التعقيم فقط .

حفظ الخضر

تحفظ الخضر داخل أوعية معقمة تعقيما تاماً ، وتحتاج الخضر فى تعقيمها الحرارة مرتفعة ولمدة طويلة ، والمدة المقررة هى حوالى ١¾ ساعة بعد وصول المياه لدرجة الغليان .

طريقة حفظ الخضر الخضراء : (مثل . البازلاء ، الفاصوليا : ورق العنب ؛ السلق اح .

١ ـ تنتخب الخضر الطازجة السليمة الصغيرة السن وتغسل بماء بارد وتحضر على حسب نوعها .

٢ ـ تغمر الخضر فى ماء مغلى مضاف لكل لترمنه ملعقة شاى ملح وذرة بيكربونات

الصوديوم وترفع على النار لتغلى ثانياً مدة ٢ : ١٠ دقائق على حسب نوع الخضر ثم تصفى من الماء وتشطف بالماء البارد وتوضع فى وعاء ماء بارد وتترك حتى تبرد

٣ — تصفى من الماء وتملأ بها آنية الحفظ المبللة ، ويلاحظ عدم كبسها بالخضر لئلا تتهشم عند كبر حجمها فى أثناء التعقيم .

٤ — تملأ بالمحلول الآتى للمحافظة على لونها لأخضر .

المقادير : لتر ماء مغلى ، ملء معلقة شاى من مسحوق البوركس، ملعقة شاى من الملح، ½ ملعقة شاى من بيكربونات الصوديوم ، ويزاد على هذا المقدار فى حفظ البازلاء قطعتان من السكر وقطعه نعناع .

الطريقة : تذاب المقادير السابقة فى الماء المغلى وتبرد قبل الاستعمال .

٥ — أو تملا بالماء البارد المضاف إليه ½ ملعقة لكل ١٠ كيلو خضر ، بدلا من المحلول السابق .

٦ — يوضع الغطاء الزجاجى وتقفل إقفالا غير محكم .

٧ — تجرى عملية التعقيم كالسابقة مدة ¾١ – ساعتين .

٨ — تفتح آنية الحفظ ويفرغ منها المحلول (فى حالة استعماله) ويستبدل به الماء .

٩ — تعقيم الآنية ثانياً مدة ١٠ دقائق .

١٠ — يعاد التعقيم فى اليوم التالى مدة ١٠ – ١٥ دقيقة تخزن فى مكان بارد

طريقة حفظ الخضر البيضاء الخرشوف . الكرفس الخ .

١ – تغسل الخضروات وتحضر على حسب نوعها وترص فى أوعية التعقيم .

٢ – تملا الأوعية بسائل مكون من : ½ ملعقة شاى من الملح وقطعة سكر لكل لتر ماء أو ملعقة كبيرة من عصير الليمون لكل لتر ماء وذلك لحفظ لونها الطبيعى

٣ – تتمم عملية التعقيم كالسابق .

ثالثاً – الحفظ بتفريغ الهواء

من الضرورى جداً تفريغ الهواء من الأوعية المملوءة بالمواد المحفوظة حتى تضمن لها جواً خالياً من البكتريا التى تسبب تلفها – ولتفريغ الهواء توجد أجهزة خاصة وقد يستعاض عنها فى المنزل برفع درجة الحرارة كما فى التعقيم .

رابعا ـ الحفظ بالتبريد

التبريد هو خفض درجة الحرارة بدرجة كبيرة تؤدى إلى إيقاف نمو تكاثر البكتريا وفى بعض الأحيان تهلكها ، وتختلف درجة إنخفاض الحرارة باختلاف النوع المراد حفظه ، ويستعمل للتبريد الثلاجات العادية أو الكهربائية فيحفظ بها الطعام فى درجة حرارة منخفضة فتمكث طويلا بدون تلف . والمواد التى تحفظ بهذه الطريقة يحسن إستعمالها عقب خروجها من الثلاجات مباشرة وإلا تلفت بسرعة لتعرضها للجو .

خامسا ـ الحفظ باضافة المواد المانعة للفساد

إضافة السكر

يستعمل السكر مادة حافظة للفاكهة ومنتجاتها ، وذلك للأسباب الآتية .

١ ــ إظهار الطعم الطبيعى المميز لكل نوع من أنواع الفاكهة ، على شرط ألا تكون نسبة السكر كبيرة .

٢ ـ يحفظ اللون الطبيعى للفاكهة . خصوصاً الفاكهة القرمزية اللون والحمراء كالشليك والبرقوق .

٣ ـ يعمل على صلابة أنسجة ثمار الفاكهة حتى لاتتلف خواصها بفعل الحرارة المرتفعة المستخدمة فى عمليات الطبخ والتعقيم ، وحتى تتحمل تأثير عمليات النقل والشحن دون أن تتهشم فى حالة حفظها فى علب .

٤ ــ يكسب الفاكهة طعما حلواً ، وخصوصاً فى الثمار الحامضية ، ويستعمل السكر فى حفظ الفواكه فى حالة شراب أو مربى أو فواكه مسكرة أو محفوظة .

المربيات

يطلق اسم المربيات على المخلوط المكون من ثمار الفاكهة أو الخضر المطهيه مع السكر فى درجة حرارة مرتفعة والمعبأة فى أوان زجاجية أو فى علب من الصفيح .

وكلمة مربيات تطلق على أنواع مختلفة من المنتجات الزراعية التى يمكن تقسيمها على حسب طرق صنعها للاقسام الآتية :

(١) المربى . (٢) الجيلى . (٣) المرملاد .

المربى

عبارة عن ثمار الفاكهة أو الخضر الكاملة أو المجزأة أو المهروسة المخلوطة بالسكر والمطهية بالحرارة المرتفعة إلى أن يغلظ قوامها ويتحول إلى قوام متوسط اللزوجة ، ولا يشترط فى المربيات احتفاظ الثمار المستعملة فى صنعها بشكلها الطبيعى .

النباتات التى تستعمل فى عمل المربى

قديما كانت المربيات مقصورة على استعمال ثمار الفاكهة ، غير أنه الآن تستخدم بعض الخضر و الأزهار .

وجميع أنواع الفاكهة تصلح لعمل المربى ، إلا أنه يفضل استعمال المواد الغنية بالبكتين المبلتين : مادة كربوايدراتية توجد فى معظم ثمار الفاكهة والخضر بمقدار يتراوح ما بين ١ر ، ٥ر٥٪ ويكثر فى البرقوق والتفاح واللارنج والسفرجل ، ويقل فى الشمليك والخوخ ، ويزداد وجوده تدريجيا خلال طول النضج حتى ما قبل اكتماله تماما، ثم ينخفض مقداره بها بعد ذلك .

وهذه المادة هى التى تكسب المربى قوامها اللزج ، ولذا يختلف قوامها ولونها وطعمها تبعا لنقص أو زيادة مادة البكتين التى فى النبات المستعمل وعلى كمية الحموضة ونسبة المادة السكرية التى بها .

القواعد العامة لعمل المربى

(أولا) تحضير النباتات :

(١) الفاكهة :

١ — يجب أن تكون طازجة سليمة من العطب تامة النضج تقريبا .
٢ — تفرز الفاكهة وتجهز على حسب نوعها .
(ا) فالثمار الرقيقة كالشليك والتوت تفرز وتزال أعناقها ثم تغسل تحت رذاذ دقيق من الماء ثم تعرض للهواء .
(ب) الفاكهة ذات القشور السميكة تفرز وتغسل ثم تقشر كما في التفاح والكمثرى
(ح) الفاكهة ذات القشور الرفيعة كالمشمش والبرقوق تفرز وتغسل ثم تهرس جيداً بعد فصل بذورها بدون تقشيرها ثم تصفى لإزالة أليافها .

(٢) الخضر : والمستعمل عادة الجزر بأنواعه والقرع العسلى والطماطم والباذنجان . تقشر ثمار القرع العسلى والجزر وتزال بذور القرع وتزال كؤوس الباذنجان وتهرس ثمار الطماطم وتفصل القشور والبذور منها .

(٣) أزهار النباتات : والمستعمل عادة زهر اللارنج والليمون والبرتقال والورد .
١ — يجب قطفها قبل اكتمال تفتحها .
٢ — تزال الأعناق الخضراء والكؤوس الزهرية .
٣ — تزال أعضاء التلقيح الخيطية الشكل .

(ثانيا) السكر :

يجب استعمال نوع جيد من السكر وأحسنها سكر القصب، ويتوقف المقدار المستعمل على عدة اعتبارات هامة :

١ ـ نوع الثمار المستخدمة .   ٢ ـ مدى اكتمالها للنضج   ٣ ـ رغبة المستهلكين

ويضاف السكر للثمار بعد تجهيزها ثم وزنها ، والنسبة المستعملة عادة .
فى الثمار الحامضة ، مثل للمشمش والبرقوق .
مقدار من السكر لمقدار من الفاكهة .

فى الثمار الحلوة قليلة الحموضة، مثل الخوخ والعنب :

٣/٤ مقدار من السكر لمقدار من الفاكهة .

وإذا قلت كمية السكر عن المقدار السابق تلفت المربى بسرعة وإذا زادت عنها أدت إلى تسكيرها (تبلورها) .

(ثالثا) الماء وعصير الفاكهة : فى الفاكهة الغنية بعصارتها كالشليك لا يحتاج الأمر لاستعمال الماء ولكن الفاكهة اللحمية كالتفاح والخوخ والبلح والمشمش والبرقوق يحتاج إلى قليل من الماء حوالى (٣/٤ كوب) لكل كيلو سكر ، ويمكن إضافة قليل من عصير فاكهة لزيادة كمية البكتين ولتحسين النكهة ، وكذا يمكن إضافة عصير الفاكهة المستعملة ، وفى كلتا الحالتين يزداد مقدار السكر بمعدل ١/٢ كيلو سكر لكل ملء ٢ كوب من العصير .

(رابعا) الحلل المستعملة : يجب أن تكون نظيفة جافة ومن نوع جيد ، وتتخذ من النحاس أو الحديد المطلى بالقصدير أو الألومنيوم ، ويجب أن يكون معدنها سميكا لمنع حرق المربى.

يستعمل فى تقليب المربى ملعقة كبيرة من الخشب أو الفضة ، ويجب اجتناب استعمال الملاعق الحديدية لأنها تفسد طعم ولون الفاكهة .

(خامسا) طريقة عمل المربى : تعمل المربى بثلاث طرق :

١ — ترفع الفاكهة على النار مع القدر المعين من الماء لاستخراج عصير الفاكهة والليونتها (وهذه تتبع فى أنواع الفاكهة الصلبة كالخوخ والبلح والتفاح) ، ثم يضاف السكر ويغلى الجميع معاً .

٢ — يعمل محلول سكرى من السكر والماء ويضاف إليه الفاكهة ، وهذه الطريقة تعمل على حفظ شكل ولون ونكهة الفاكهة المستعملة كالجزر الخ .

٣ — توضع الفاكهة مع السكر فى طبقات متبادلة بشرط أن تكون الطبقة الأولى من الفاكهة ، وتتبع هذه الطريقة فى الفواكه الغنية بعصارتها كالفراولا والتين .

(سادسا) الشروط الواجب مراعاتها أثناء طهى المربى :

١ — تطهى المربى على نار هادئة لأنها عرضة للحرق بسرعة .

٢ — يجب ملاحظة إتمام إذابة السكر قبل بدء المربى فى الغليان .

٣ — تزال المواد الطافية على السطح (الريم) التى يتكون الجزء الأكبر منها من مواد

بروتينية ، ويجب اجتناب الإسراع فى إزالتها ، لأن ما يطفو على السطح فى بادىء الأمر ما هو إلا رغوة ، وإهمال إزالة الريم يفسد اللون لتسربه فى مكونات المربى وإذا تسرب جزء من الريم للمربى أمكن إزالته بإضافة مقدار ملعقة كبيرة من الماء البارد لتساعد على رفعه إلى السطح ثم إزالته وانقطاع ظهور الريم دليل على قرب نضج المربى .

٤ — تقلب المربى باستمرار متى وصلت لدرجة الغليان ، ويلاحظ التقليب بخفة فى حالة الرغبة فى بقاء الفاكهة صحيحة .

٥ — تترك لتغلى بسرعة .

٦ — المدة المقررة لنضج المربى بعد غليانها هى مدة ٢٥ — ٣٥ دقيقة ، على أن هذه المدة تختلف تبعاً لنوع وصلابة الفاكهة وقوة النار المستعملة .

٧ — يستعمل عصير الليمون بمعدل ملعقة كبيرة لكل كيلو سكر ، أو ملح الليمون بمعدل من ٢ — ٤ جرامات لكل كيلو سكر ، ويضاف للمربى قبل تمام نضجها بثلاث دقائق .

(سابعا) اختبار نضج المربى : يوضع قليل من المربى على طبق نظيف جاف وتترك لتبرد ، فإذا حافظت على قوامها وانكمش سطحها دل ذلك على تمام نضجها .

(ثامنا) التعبئة :

١ — تجهيز الأوعية اللازمة للتعبئة ، وهى عبارة عن برطمانات زجاجية أو فخارية أو علب من الصفيح ، ويجب أن يكون زجاج البرطمانات من نوع جيد حتى تتحمل حرارة المربيات أثناء التعبئة وأن تكون ذات غطاء محكم له حلقة من المطاط على سطحه الداخلى تمنع تسرب الهواء الجوى للداخل .

٢ — يجب أن تكون الأوعية جافة تامة النظافة ، ويجب تسخينها قبل التعبئة مباشرة حتى لا تتهشم جدرانها .

٣ — تعبأ المربى وهى ساخنة إلى ما قبل حافتها بنصف بوصة ويمسح كل ما يتساقط بخرقة مبللة بالماء الساخن .

٤ — نقص حلقة مستديرة من الورق الشمعى وتغمس فى الغول (الاسبرتو) ثم توضع تواً على سطح المربى .

٥ — يغطى الإناء بغطاء محكم .

« تاسعا » التعقيم : المربيات فى العادة لا تعقم نظراً لارتفاع نسبة السكر بها المانعة لفسادها ، ولكن زيادة فى الاحتراس قد تعقم مدة لا تزيد على ½ ساعة فى درجة حرارة قدرها ١٠٠° فهرنهيت .

« عاشرا » التبريد والتجفيف والتخزين : تترك الأوانى بعد التعقيم لتبرد ويتم جفافها ثم تخزن فى مكان بارد متجدد الهواء مع ملاحظة إلصاق البطاقة الدالة على نوعها .

مربى الفراولا رقم (١)

المقادير :

كيلو فراولا معدة	ملعقة كبيرة من عصير ليمون
من ¾ — كيلو سكر سنترفيش	لون أحمر ، إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا جيداً بالماء البارد .

٢ — تزال الأعناق الخضراء وتغسل ثانياً ثم تنشر حتى تجف نوعاً وتوزن .

٣ — توضع الفراولا مع السكر فى طبقات متبادلة وتترك مدة لا تقل عن الساعتين (يستعمل لذلك إناء من الفخار المطلى أو الصينى أو الصاج) .

٤ — ترفع على نار هادئة مع التقليب بخفة حتى يتم ذوبان السكر ثم ترفع درجة الحرارة نوعاً وتترك تغلى مدة ١٠ دقائق مع نزع الريم .

٥ — ترفع الفراولا من المحلول السكرى المتكون من عصيرها بمقصوصة .

٦ — يستمر المحلول على النار مع إضافة عصير الليمون ويترك حتى يغلظ قوامه وتزداد درجة لزوجته .

٧ — تضاف حينئذ الفراولا وتترك تغلى فيه ببطء مع نزع الريم حتى يتم نضج المربى ويعرف ذلك باختبارها على طبق

٨ — يضاف اللون للمربى إذا دعت الحال ، وذلك عندما تكون الفراولا باهتة اللون كأن تكون خضراء نوعا ما .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى (من صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

٩ — تعبأ وهى ساخنة فى برطمانات جافة معقمة ويحكم غطاؤها .
١٠ — تلصق البطاقات الدالة على نوع المربى وتخزن فى مكان متجدد الهواء .

مربى الفراولا رقم (٢)

المقادير والطريقة : كالسابق إلا أن الفراولا تترك مع طبقات السكر مدة ٦ ساعات فى مكان متجدد الهواء ثم تتمم كما فى مربى الفراولا رقم ١ .

مربى الفراولا رقم (٣)

المقادير : كمقادير مربى الفراولا رقم ١

الطريقة :

١ — تعد الفراولا كالسابق وتوضع فى طبقات متبادلة مع نصف مقدار السكر فى إناء من الفخار المطلى أو الصينى أو الصاج وتترك مدة ٦ ساعات فى مكان متجدد الهواء
٢ — ترفع الفراولا من المحلول الناتج من عصيرها ويضاف إليه باقى مقدار السكر .
٣ — يرفع المحلول على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر فيضاف عصير الليمون وترفع درجة الحرارة ويترك حتى يغلى ويتركز — وينزع الريم كلما ظهر .
٤ — تضاف إليه الفراولا وتهدأ النار وتترك حتى تنضج مع نزع الريم كلما ظهر .
٥ — يختبر لمعرفة تمام نضجها ثم تعبأ وهى ساخنة فى برطمانات جافة معقمة ويحكم غطاؤها وتخزن فى مكان متجدد الهواء .

مرابى الفراولا بالتفاح

المقادير : كمقادير مربى الفراولا رقم ١ (صفحة ٧٨٥) بإضافة عدد ٢ من التفاح الأخضر النضر

الطريقة : يقشر التفاح ويغلى مع قليل من الماء حتى يهرى ثم يصفى ويضاف اللب الناتج إلى المحلول السكرى وتتمم كالسابق .

ب- الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

مربى التوت

المقادير والطريقة : كمربى الفراولا رقم ١ (صفحة ٧٨٥) ويجب استعمال ¾ كيلو سكر لكل كيلو توت إذا كان من النوع الحلو .

مربى التين

المقادير : كيلو سكر سنترفيش ، كيلو تين معد، قطعة صغيرة من خشب القرفة (وقد يستغنى عنها) ملعقة كبيرة من عصير الليمون .

الطريقة :

١ — يغسل التين ويقشر باحتراس ويترك صحيحاً أو يقطع ثم يوزن .

٢ — يوضع فى طبقات متبادلة مع مقدار السكر ويترك مدة ساعتين أو أربع ساعات فى إناء من الفخار المطلى أو الصينى أو الصاج .

٣ — يرفع على نار هادئة مع التقليب بخفة حتى يتم ذوبان السكر .

٤ — يترك يغلى ثم يضاف عصير الليمون وترك المربى على النار حتى تنضج مع إزالة الريم

٥ — تعبأ فى البرطمانات المعقمة وتقفل بحيث لا يحكم غطاؤها .

٦ — تعقم المربى مدة ½ ساعة — ينظر التعقيم (صفحة ٧٧٨) .

٧ — يحكم غطاء البرطمانات وتترك حتى تبرد ثم تخزن فى مكان متجدد الهواء .

مربى التفاح « رقم ١ »

المقادير : كيلو تفاح ، من ¾-١ كيلو سكر ملعقة كبيرة من عصير ليمون- كوب من ماء السلق

الطريقة :

١ — يغسل التفاح ويقشر رفيعاً ويقطع قطعا مناسبة وتنزع البذور والجيوب البذرية ويوضع فى ماء بارد وعصير ليمون لئلا يتغير لونه .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

٢ – تغسل القطع بماء بارد وتوضع فى إناء مع مقدار من الماء يكفى لتغطيتها وتسلق نصف سلق .

٣ – يؤخذ مقدار كوب من ماء السلق ويذاب فيه السكر على نار هادئة ويضاف التفاح وتترك المربى حتى تقرب من النضج – وينزع الريم كلما ظهر .

٤ – يضاف عصير الليمون وتترك حتى تنضج ويعرف ذلك باختبارها .

٥ – تعبأ وهى ساخنة فى البرطمانات الجافة المعقمة ويحكم غطاؤها .

مربى التفاح (رقم ٢)

١ – يقشر التفاح ويقطع قطعا رفيعة نوعا وتنزع البذور والجيوب البذرية .

٢ – تغطى القطع بمقدار من الماء يكفى لغمرها تماما وترفع على النار مدة ½ ساعة .

٣ – يوزن التفاح والماء ويؤخذ لكل ½ كيلو منه ¼ كيلو من السكر وملعقة حلو من عصير الليمون .

٤ – يوضع السكر وخليط التفاح على نار هادئة مع التقليب بخفة حتى يذوب السكر ثم يضاف عصير الليمون وتترك المربى حتى تنضج مع نزع الريم .

٥ – تعبأ فى برطمانات معقمة .

مربى الكمثرى

المقادير والطريقة كما فى مربى التفاح رقم ١ (ص ٧٨٩) .

مربى السفرجل (رقم ١)

١ – يغسل السفرجل ويوضع صحيحاً فى إناء ومعه كمية من الماء تكفى لتغطيته .

٢ – يرفع على النار حتى تلين الثمار ثم تنزع من ماء السلق وتترك حتى تبرد نوعا .

٣ – تقشر الثمار وتقطع مكعبات ويضاف إليها كمية من ماء السلق تكفى لتغطية القطع (ويستغنى عن باقى مقدار ماء السلق) .

٤ – ترفع على النار حتى تقرب القطع من النضج .

٥ – توزن هذه القطع والماء وتتمم كما فى مربى التفاح رقم ٢ من بند ٣ – بند ٥ .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

مربى السفرجل « رقم ٢ »

١ - يغسل السفرجل ويقشر بكحته بالمبشرة .
٢ - يقطع شرائح رفيعة باستعمال المبشرة الخاصة (مبشرة ذات خطوط عرضية حادة)
٣ - توضع الشرائح فى إناء مع مقدار من الماء كاف لتغطيتها ، فقط وترفع على النار حتى تقرب من النضج .
٤ - توزن الشرائح والماء الذى سلقت فيه ثم يؤخذ ما يعادلها من السكر .
٥ - تتمم المربى كما فى مربى التفاح رقم ٢ (صفحة ٧٩٠) من بند ٣ إلى بند ٥ .

(مربى المشمش الطازج رقم ١)

المقادير :

كيلو مشمش منزوع النوى	ملعقة كبيرة من عصير ليمون
كيلو سكر .	½ : ¾ كوب من ماء السلق

الطريقة :

١ - يغسل المشمش ويجفف وينزع النوى ثم يوزن .
٢ - يسلق نصف سلق فى مقدار من الماء يكفى لتغطيته فقط .
٣ - يذاب السكر فى ½ - ¾ من كوب من ماء السلق ، ثم يغلى ٥ دقائق مع نزع الريم .
٤ - يضاف إليه المشمش المسلوق وتترك المربى على النار ، ويضاف عصير الليمون قبل تمام نضجها بخمس دقائق ، وينزع الريم كلما ظهر .
٥ - ترفع من فوق النار وتعبأ كالسابق .

مربى المشمش (رقم ٢)

١ - يغسل المشمش وينزع النوى ويقطع قطعاً صغيرة ويغطى بالماء وترفع على النار حتى ينهرى .
٢ - يصفى بمصفاة ضيقة الثقوب أو بمنخل شعر ، ثم يوزن ويضاف لكل ½ كيلو منه ½ كيلو من السكر وملعقة حلو عصير ليمون .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى (من صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٢) .

٣ – يرفع على نار هادئة جداً مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر تماماً ، ثم تقوى على النار نوعا ويترك حتى تنضج المربى ، ويضاف عصير الليمون قبل تمام النضج بخمس دقائق .

٤ – يعبأ وهو ساخن فى البرطمانات الجافة المعقمة .

مربى الخوخ

المقادير و الطريقة : كمقادير مربى المشمش الطازج رقم ١ أو رقم ٢ (صفحة ٧٩١)

مربى البرقوق

المقادير والطريقة : كمربى المشمش رقم ١ أو ٢ (صفحة ٧٩١) .

مربى الكريز

المقادير : كيلو كريز ، $\frac{٣}{٤}$ كيلو سكر ، ٢ كوب ماء ، ملعقة كبيرة من عصير ليمون .

الطريقة :

١ – يغسل الكريز ويجفف ثم تنزع الأعناق والنوى باحتراس .

٢ – يؤخذ $\frac{١}{٤}$ مقدار السكر ويضاف للكريز المنزوع منه والنوى ويترك مدة ساعة

٣ – يذاب باقى مقدار السكر فى مقدار الماء ويغلى المحلول السكرى مدة ٧ دقائق مع نزع الريم .

٤ – يترك المحلول السكرى حتى تهدأ حرارته فيضاف إليه الكريز .

٥ – يرفع على نار هادئة ويقلب بخفة حتى يذوب باقى السكر .

٦ – يترك الاناء على النار حتى ينضج الكريز ، ويضاف عصير الليمون قبل تمام المربى ببضع دقائق . ينزع الريم من وقت لآخر .

٧ – يعبأ وهو ساخن فى برطمانات معقمة ويحكم الغطاء .

مربى الجزر

المقادير :

كيلو جزر (يوزن بعد سلقه)	ملعقة كبيرة من عصير ليمون أو ٥ جرام ملح ليمون
$\frac{١}{٤}$ كيلو سكر ، $\frac{١}{٢}$ ١ كوب ماء	عدد ٢ من القرنفل وقطعة قرفة (تربط فى شاشة)

يجب الاطلاع على القوعد العامة لعمل المربى (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

الطريقة :

١ — يغسل الجزر ويقشر رفيعاً أو يكحت ويقطع حلقات ثخينة نوعاً .
٢ — يوضع فى إناء ويغطى بمقدار من الماء يكفى لتغطيته وتسلق حتى تلين أنسجته
٣ — تصفى القطع من الماء وتوزن .
٤ — يذاب مقدار السكر فى مقدار الماء (½ مقدار الماء من ماء السلق والنصف الآخر ماء نقى أو المقدار كله من ماء السلق فقط أو المقدار كله ماء نقى وهو الأفضل) ثم يضاف عصير الليمون والشاشة المحتوية على القرنفل والقرفة ويترك المحلول على النار حتى يعقد نوعاً مع زع الريم .
٥ — تضاف قطع الجزر وتترك المربى على النار حتى يتم نضجها وينزع الريم كلما ظهر .
٦ — تنزع الشاشة وتترك المربى حتى تهدأ قليلا ثم تعبأ فى البرطمانات الجافة المعقمة ويحسن تعقيمها مدة ½ ساعة (ينظر صفحة ٧٧٨) .

ملحوظة : مربى الجزر سريعة التلف ولذا ارتفعت فيها نسبة السكر وعصير الليمون .

مربى الجزر المفرى

المقادير : كيلو جزر ، كيلو سكر سنترفيش ، ½ كوب ماء، ملعقة كبيرة من عصير ليمون .

الطريقة :

١ — يغسل الجزر ويقشر رفيعاً أو يكحت ثم يفرى بالمفراة ذات الثقوب الواسعة أو بمبشرة واسعة الثقوب. يوضع مع السكر فى طبقات متبادلة ويترك مدة ساعتين
٢ — يضاف إليه الماء ويرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماما .
٣ — تقوى النار نوعاً ويترك الإناء على النار حتى ينضج الجزر ويقلب آنا فآنا .
٤ — يضاف عصير الليمون وتغلى المربى من ٢ – ٥ دقائق بعد إضافته .
٥ — تنزع من فوق النار وتعبأ كالسابق .

مربى الجوافة

المقادير :
كيلو من الجوافة المسلوقة المصفاة
من ١ – ¼١ كيلو سكر
عصير ليمونة أضالياً كبيرة
أو ٤ جرام ملح ليمون

يجب الإطلاع على القواعد العامة لعمل المربى (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

الطريقة :

١ — تغسل الجوافة وتقطع وتغطى بالماء وترفع على النار حتى تنهرى .
٢ — تصفى بمصفاة ضيقة الثقوب وتوزن .
٣ — يضاف السكر للجوافة المصفاة وترفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماما ثم يضاف عصير الليمون أو ملح والليمون المذاب فى قليل من الماء .
٤ — تترك المربى على النار حتى تنضج مع نزع الريم كلما ظهر .
٥ — تختبر — وتعبأ كالسابق .

مربى البلح (رقم ١)

المقادير :

كيلو بلح سمانى (مسلوق منزوع النوى)	لوز مقشر
من ١ - ١¼ — كيلو سكر	قشر يوسفى أخضر أو قرنفل
١¾ كوب ماء سلق ، ١½ ملعقة عصير ليمون	قطعة قرفة ويستغنى عنها فى حالة استعمال اليوسفى

الطريقة :

١ — يغسل البلح ويقشر رفيعاً ويوضع فى ماء حتى لا يتغير لونه .
٢ — يرفع البلح من الماء ويغسل ويسلق فى ماء يكفى لتغطيته مدة ½ ساعة .
٣ — يرفع البلح من ماء السلق ويوضع فى ماء بارد .
٤ — ينزع النوى بقطعة من الخشب الرفيع ويغمر مباشرة فى الماء .
٥ — تعوض النواة بقطعة صغيرة من قشر اليوسفى ثم بلوزة مقشورة أو يوضع لوزة ثم تسد الفوهه بقرنفلة (أو يترك بدون حشو) ويوزن البلح .
٦ — يعاد البلح السابق لماء السلق ويعاد سلقه حتى يقرب من النضج .
٧ — يذاب مقدار السكر فى مقدار من ماء السلق (¾ كوب) ويضاف إليه عصير الليمون ويترك حتى يعقد نوعا مع نزع الريم .
٨ — يضاف البلح ويترك حتى يعقد نوعاً مع نزع الريم .
٩ — تختبر — تعبأ فى برطمانات جافة معقمة ويحكم غطاؤها .

يجب الإطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

مربى البلح (رقم ٢)

المقادير :

١½ كيلو بلح سمانى	لوز مقشور	ملعقة كبيرة عصير ليمون
كيلو سكر سنترفيش	قشر يوسفى أو قرنفل	كوب من ماء السلق

الطريقة :

١ — يعد البلح كالسابق وينزع النوى ويحشى بالطريقة السابقة أو يترك بدون حشو
٢ — يعاد سلقه ثانياً حتى يقرب من النضج .
٣ — يصفى من ماء السلق ويوضع فى طبقات متبادلة مع مقدار السكر ويترك مدة ١٢ ساعة .
٤ — يضاف إليه مقدار الماء ويرفع على نار هادئة مع التقليب بخفة حتى يذوب السكر .
٥ — تترك المربى على النار حتى تقرب من النضج ويضاف عصير الليمون وتترك حتى تنضج - ينزع الريم كلما ظهر .
٦ — تختبر كالسابق ، وتعبأ .

مربى القرع العسلى (رقم ١)

المقادير :

كيلو قرع عسلى	٢ ملعقة عصير ليمون
كيلو سكر سنترفيش	٢٠ جرام من جذور الزنجبيل ، بشر ليمونة

الطريقة :

١ — يقشر القرع وينزع اللب وتكحت الألياف ثم يقطع مكعبات .
٢ — يوضع القرع مع نصف مقدار السكر فى طبقات متبادلة ويضاف القشر والزنجبيل (يربط فى شاشة) ، ويترك فى مكان متجدد الهواء مدة ١٢ ساعة .
٣ — يرفع على نار هادئة حتى يذوب السكر تماما ويترك حتى تلين القطع .
٤ — يضاف باقى مقدار السكر ويذاب ببطء ويضاف عصير الليمون .

يجب الإطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٨٧٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

٥ — يترك حتى يغلى مع نزع الريم .
٦ — يختبر بالطريقة المعروفة ويعبأ كالسابق .

مربى القرع العسلى رقم (٢)

المقادير :

١½ كيلو قرع	٢ كيلو سكر سنترفيش	بشر عدد ٢ ليمونة
½ كيلو تفاح	٢ ملعقة كبيرة من عصير ليمون	٢٠ جرام من جذر الزنجبيل

الطريقة :

١ — يعد القرع كالسابق ويوضع فى طبقات متبادلة مع نصف مقدار السكر وبشر الليمون والزنجبيل ويترك مدة ١٢ ساعة .
٢ — يقشر التفاح وتنزع القشور والجيوب البذرية ويقطع ويسلق مع قليل من الماء حتى يهرى .
٣ — يضاف التفاح المهروك وباقى مقدار السكر للقرع السابق ، ويرفع على نار هادئة مع التقليب بخفة حتى يذوب السكر ثم يضاف عصير الليمون .
٤ — تقوى النار نوعاً وتترك تغلى حتى تنضج المربى مع نزع الريم .
٥ — تختبر — وتعبأ كالسابق .

مربى المشمش الجاف

المقادير :

½ كيلو مشمش منزوع النوى	٦ أكواب ماء
١½ كيلو سكر	٢ ملعقة كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يغسل المشمش وينقع فى مقدار من الماء مدة ١٢ ساعة .
٢ - يرفع على النار ويسلق فى ماء النقع مدة ½ ساعة .
٣ — يضاف السكر وعصير الليمون ويترك يغلى حوالى ½ ساعة أخرى مع التقليب بخفة ونزع الريم .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

٤ — تختبر المربى لمعرفة تمام نضجها ثم ترفع من فوق النار وتعبأ .

ملحوظة : يوجد بالسوق نوع من المشمش الحموى منزوع النوى .

مربى الوشنة

المقادير : ½ كيلو وشنة ، كيلو سكر ، ٢ كوب من ماء السلق ، ١½ ملعقة كبيرة من عصير ليمون .

الطريقة :

١ — تغسل الوشنة جيداً عدة مرات للتخلص من جميع الحصى .

٢ — تنقع فى مقدار من الماء يكفى لتغطيتها مدة ١٢ ساعة .

٣ — تفصص باحتراس ثم تسلق فى ماء النقع حتى تنضج تماماً .

٤ — يذاب مقدار السكر فى ٢ كوب من ماء السلق و يترك حتى يغلى وينزع الريم .

٥ — تضاف إليه الوشنة المسلوقة وقبل تمام نضج المربى بخمس دقائق يضاف إليها عصير الليمون ، ويلاحظ نزع الريم ، وتختبر .

٦ — تعبأ فى برطمانات جافة معقمة كالسابق .

مربى الطماطم الخضراء

١ — يقشر عدد ٣ كيلو من الطماطم الخضراء ثم تقطع مكعبات متوسطة .

٢ — تغلى على النار مدة ساعة مع بشر ليمونة ، ٣ ملاعق كبيرة من عصير الليمون .

٣ — يضاف إليها ٣ كيلو من السكر وتقلب بخفة حتى يذوب السكر وتترك تغلى حوالى ساعة أخرى . تختبر و تعبأ كالسابق .

مربى الكمكوات

المقادير : كيلو كمكوات ، كيلو سكر ، ١¾ كوب ماء ، ملعقة كبيرة من عصير الليمون

الطريقة :

١ — يغسل الكمكوات ويثقب بقطعة خشب رفيعة (خلة) .

٢ — يغطى بالماء البارد ويرفع على النار حتى ينضج نصف نضج .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

٣ — يعمل محلول سكرى من نصف مقدار السكر ومقدار الماء كله ، ويغلى مدة ٥ دقائق مع نزع الريم .
٤ — يضاف الكمكوات المسلوق ويترك على نار هادئة حتى يقرب من النضج .
٥ — يضاف باقى مقدار السكر ويذاب ببطء ثم يضاف عصير الليمون .
٦ — يترك يغلى حتى تنضج المربى وينزع الريم كلما ظهر .
٧ — تختبر المربى بالطريقة المعروفه وتعبأ كالسابق وتخزن فى مكان متجدد الهواء .

مربى اللارنج

المقادير :

كيلو قشر لارنج مسلوق	٢ كوب ماء
¾ كوب عصير لارنج ، ١¼ كيلو سكر	١½ ملعقة كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يقشر اللارنج وينقع صحيحا فى الماء مدة ١٢ ساعة ، مع ملاحظة تغيير الماء مرتين فى بحر هذه المدة .
٢ — يفصل القشر من اللب ثم يكحت القشر من الداخل لإزالة قليل من الجزء اللحمى الأبيض . يقطع القشر شرائح رفيعة نوعا .
٣ — تغطى الشرائح بالماء وتسلق حتى تقرب من النضج .
٤ — يعمل محلول سكرى من مقدار الماء والسكر ويغلى مدة ٥ دقائق وينزع الريم .
٥ — يضاف القشر المسلوق ويترك ليغلى مدة ½ ساعة ثم يضاف عصير اللارنج (كوب) والليمون وتترك المربى حتى تنضج مع نزع الريم .
٦ — تختبر وترفع من فوق النار وتعبأ كالسابق .

مربى البرتقال

المقادير والطريقة : كمربى اللارنج ويلاحظ استعمال البرتقال اليافاوى .

يجب الاطلاع على القواعد العامة لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ الى صفحة ٧٨٧) .

مربى الفاكهة المنوعة

المقادير :

تفاحه كبيرة خضراء	عدد ١ ليمونة هندى كبيرة الحجم
برتقالة كبيرة الحجم	عدد ١ ليمونة أضاليا

الطريقة :

١ — تغسل الفاكهة ويقشر التفاح وتنزع البذور والحبوب البذرية .
٢ — تقطع الموالح نصفين وتعصر ويزال اللب .
٣ — يكحت داخل القشر خفيفاً ثم يفرى القشر والتفاح بماكينة اللحم .
٤ — يضاف العصير للقشر والتفاح ويكيل الخليط ثم يضاف لكل نصف كيلو منه ٥ - ٦ أكواب ماء ويترك لليوم التالى فى مكان متجدد الهواء .
٥ — يرفع الخليط على النار ويترك يغلى مدة ١½ ساعة .
٦ — يترك الخليط لليوم التالى ثم يكيل ويضاف إليه مقدار ما يعادله من السكر ويرفع على النار ويقلب حتى يذوب السكر ثم يترك يغلى مدة ١½ ساعة .
٧ — يعبأ فى برطمانات جافة معقمة حتى تبرد تماما ثم يغطى بإحكام .

مربى الورد

المقادير : ½ كيلو ورد جورى ١½ كيلو سكر ، عصير ٦ ليمونات ، ١½ كوب ماء .

الطريقة :

١ — تنزع القطع الصفراء من بتلات الورد (لمرارتها) ثم يفرى الورد بمفراة اللحم بالعين المتوسطة ويرش عليه عصير الليمون قليلا أثناء فريه محافظة على لونه الطبيعى
٢ — يضاف الماء إلى السكر ويوضع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً ثم تضاف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون ويغلى حتى يعقد مع نزع الريم .
٣ — يضاف إليه الورد المفرى وتترك المربى على النار حتى تنضج ، وتختبر لمعرفة تمام نضجها ، وينزع الريم كلما ظهر .
٤ — تعبأ فى برطمانات زجاجية معقمة ويحكم غطاؤها .

ملحوظة : يوضع الورد المفرى فى ماجور اسكندرانى أو طبق صاج لأن لونه يؤثر فى لون الأوانى الصينية .

يجب الاطلاع على القواعد لعمل المربى من (صفحة ٧٨٤ إلى صفحة ٧٨٧) .

الجيـلى

هو عصير الفاكهة الغنية بالبكتين مطبوخا مع كمية مناسبة من السكر ، ويتميز الجيلى الجيد الصنع بالآتى :

١ — تماسك مكوناته وعدم انفصالهـا .

٢ — مرونة قوامه وليونته وشفافية لونه .

٣ — توافر لون وطعم الثمار الطبيعية المستخدمة فى إعداده .

٤ — اهتزازه عند تحريكه حركة ضعيفة دون أن يسيل .

٥ — تكوين سطح أملس ذى حواف حادة عند قطعه بالسكين .

وصناعة الجيلى أصعب كثيراً من صناعة المربيات ، وأساس صنعها يتوقف على عدة عوامل أهمها :

١ — توافر الحموضة فى الفاكهة المختارة .

٢ — استعمال الكمية اللازمة من السكر .

الفاكهة الصالحة لعمل الجيلى

تنقسم الفاكهة بالنسبة لصلاحيتها لعمل الجيلى أربعة أقسام :

١ — فاكهة صالحة لعمل الجيلى الممتاز ، وأهمها أنواع العنب الأحمر واللارنج والسفرجل

٢ — فاكهة غنية فى الحموضة ولكنها فقيرة نوعا فى البكتين ، مثل الرمان والشليك .

٣ — فاكهة غنية فى المادة البكتينية ولكنها قليلة الحموضة ، مثل التين والجوافة .

٤ — فاكهة فقيرة فى مادتها البكتينية وقليلة الحموضة ، ومثلها أنواع العنب النباتى .

وعند عمل جيلى من الفواكه الفقيرة فى البكتين ، يضاف إلى عصيرها عصير فاكهة أخرى غنية فى بكتينها ، أو يضاف إليها البكتين المجهز .

طريقة عمل الجيلى

١ — تنتخب الثمار الجيدة النوع المكتملة النضج .

٢ — تفرز الثمار الفاسدة والحمراء .

٣ — تغسل الثمار المفروزة جيداً .

٤ — توضع الفاكهة فى أناء ويضاف إليها ماء بارد يكفى لتغيطتها ثم ترفع على نار هادئة إلى أن تنضج تماماً بشرط ألا تهرى لئلا تسبب غيام الجيلى .

٥ — تصفى الفاكهة خلال فوطة سميكة أو كيس خاص ، بشرط ألا يضغط عليها فى أثناء التصفية بل تترك مربوطة فى الحامل أو الكرسى (كما فى تصفية الألماظية الشافة) .

٦ — يركز العصر الناتج بإغلائه على نار هادئة مدة لا تزيد على ١٠ دقائق .

٧ — يكيل العصر المركز ويضاف لكل رطل عصير رطل من السكر .

٨ — ترفع الخليط على نار هادئة مع التقلب حتى يتم ذوبان السكر ثم يصفى المحلول لفصل المواد الغريبة من السكر وثم ترفع درجة الحرارة ويترك حتى يغلى مع نزع الريم .

٩ — يستمر فى الإغلاء مدة من ١٠ : ٢٠ دقيقة ، وتختبر درجة النضج آناً فآناً بوضع كمية صغيرة فى طبق، فإذا تماسكت بعد أن تبرد وصار شكلها كالفالوذج دل ذلك على تمام نضجها .

١٠ — يمكن إضافة حمض الليمون بنسبة ٤ جرامات لكل كيلو وربع سكر وذلك فى الفاكهة القليلة الحموضة مثل الجوافة والتين والعنب البناتى .

١١ — تعبأ وهى ساخنة فى أوان زجاجية نظيفة جافة معقمة ثم يحكم غطاؤها ، أو يعبأ الجيلى وهو ساخن ثم يترك حتى يبرد تماماً وعندئذ يغطى سطحه بقطعة من الورق الشمعى (ورق الزبد) ثم يصب فوقها مقدار مناسب من شمع الإضاءة المنصهر ، وبذلك يكون عند برودته طبقة متماسكة غير منفذة للهواء ، والشمع يعقم سطح الجيلى بفعل ارتفاع حرارة انصهاره .

١٢ — تلصق البطاقات الخاصة وتخزن فى أماكن مهواة .

أسباب عدم نجاح الجيلى

١ — نقص أحد مكونات الجيلى وزيادة مقدار السكر أو نقصه .

٢ — زيادة مقدار البكتين على الحد المناسب .

٣ — عدم إجراء عملية الترويق للعصير المستخدم أو الخطأ فى طريقة إجرائها .

٤ — عدم الاستمرار فى الطبخ حتى تمام النضج أو الطبخ مدة أطول من المدة المقررة

٥ — عدم نزع الريم كلما ظهر .

٩ — خزن الأوعية فى مكان حار

والأخطاء السابقة تؤدى إلى لزوجة الجيلى أو سيولتة أو خشونته أو عدم صفاء لونه أو تبلور بعض أجزائه أو تخمره .

جيلى اللارنج

١ — تقشر الثمار ويزال الطبقة البيضاء المحيطة باللب ثم يقطع اللب قطعاً صغيرة .
٢ — تفصل البذور وتنقع فى قليل من الماء البارد مدة ساعة .
٣ — يوضع اللب فى إناء ويضاف إليه ماء نقع البذور وكمية من الماء تكفى لتغيطته .
٤ — يغطى الإناء ويرفع على نار هادئة إلى أن ينضج اللب تماماً بشرط ألا ينهرى .
٥ — يصفى كما فى بند نمرة ٥ ويركز كما فى بند نمرة ٦ ثم يكيل ويتمم كما فى الطريقة العامة لعمل الجيلى (صفحة ٨٠٠)

جيلى السفرجل

١ — تغسل السفرجل ويجفف ويوزن ويغطى بكمية من الماء مساوية لوزنه (لكل ½ كيلو سفرجل ٢ كوب ماء) .
٢ — يعمل ويتمم بطريقة عمل الجيلى (صفحة ٨٠٠)

جيلى البشملة

١ — تغسل البشملة وتجفف وتقطع الواحدة نصفين وتوزن وتتمم كجيلى السفرجل .

جيلى الجريب فروت Grepe Fruit

يعمل كجيلى اللارنج تماماً ، ويستغنى عن نقع البذور فى الماء .

جيلى التفاح الأحمر

١ — يختار النوع الأحمر الناضج الغنى بعصارته ،
٢ — يغسل ويقطع أرباعا ثم يوزن ويضاف لكل ½ كيلو منه كوب ماء وملعقة كبيرة عصير ليمون .
٣ — يغطى الإناء ويرفع على نار هادئة ويتمم بطريقة عمل الجيلى (صفحة ٨٠٠)

جيلي التفاح الأخضر

المقادير : ٣ كيلو تفاح أخضر ، عدد ٣ ليمونات ، كيلو سكر لـكل ½ كيلو عصير تفاح .

الطريقة :

يتبع فى عمله الطريقة العامة لعمل الجيلى (ص ٨٠٠)

جيلي العنب

١ — يغسل العنب ويقطع الواحدة نصفين وتنزع البذور .

٢ — يوضع فى إناء مع مقدار من الماء يكفى لتغطيته ويرفع على النار حتى ينضج.

٣ — يصفى ويتمم بطريقة عمل الجيلى (ص ٨٠٠) .

جيلي الرمان

١ — يختار الرمان المنفلوطى الأحمر ويغسل ويجفف ثم تفصل حبوبه .

٢ — يوضع مقدار من الحبوب فى قطعة قماش ويضغط عليها باليدين لاستخراج عصيرها وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار .

٣ — يركز العصير على النار مدة ١٠ دقائق ثم يكيل ويضاف إليه مقدار مساو له بالوزن من السكر .

٤ — يذاب السكر على نار هادئة . ثم يصفى الخليط للتخلص من المواد الغريبة من السكر .

٥ — يتمم بالطريقة العامة للجيلى (ص ٨٠٠)

جيلي الفراولا

١ — تغسل الفراولا جيداً بالماء البارد وينزع كأسها وتغسل ثانياً .

٢ — يستخلص عصيرها باستعمال قطعة قماش كما فى الرمان ثم يصفى العصير بقطعة قماش مع ملاحظة عدم الضغط عليها أثناء التصفية .

٣ — يركز العصير وتتمم كما فى عمل الجيلى (ص ٨٠٠)

المرملاد

المرملاد عبارة عن جيلي يعلق فيه أجزاء رفيعة من قشور ثمار الفاكهة المستخدمة في تحضيره أو من لبها الثمرى وتقتصر صناعة المرملاد على ثمار الموالح كاللارنج والبرتقال والجريب فروت والنفاش والليمون الأضالية .

ويطلق اسم المرملاد على بعض أصناف أخرى من الفاكهة كالكمثرى أو الخوخ والتين والجوافة الخ ، ولكن هذا خطأ حيث لا يتيسر استخدام قشور هذه الثمار لهذا الغرض ، وحينئذ تعتبر من نوع المربى المهروسة .

صفات المرملاد

يجب أن تعلق أجزاء القشر فى جميع أجزاء المرملاد ، بمعنى أن تكون عالقة بجميع طبقاته على حالة متماثلة دون أن تطفو على سطحه أو ترسب لقاعه ، ولا يشترط فى هذا النوع توافر جميع الصفات والمميزات الخاصة بالجيلي ، ويجب ألا يكون قوامه شديد التماسك بل يجب أن يكون سائلا هلامياً .

طريقة عمل المرملاد

المرملاد طريقتان :

الطريقة الاولى : تنتج مرملاداً رائقا مكونا من جيلي عالق فيه أجزاء رفيعة من قشور الثمار المستخدمة وهذا النوع راق .

المقادير :

لكل ½ كيلو ثمار موالح — ½ كيلو سكر ، ٢ كوب ماء ، عصير ليمونة .

الطريقة :

١ — تقشر نصف عدد الثمار تقشيراً رفيعاً جداً ويقطع شرائح رفيعة .

٢ — يغطى القشر بربع مقدار الماء ويرفع على النار الهادئة حتى يقرب من النضج ثم ينزع من على النار .

٣ — ينزع قشر العدد الباقى ويستغنى عنه ثم تزال القطع اللحميه البيضاء من حول الثمار

٤ — يقطع اللب قطعاً صغيرة مع فصل البذور منها ، ويضاف إليها ماء يكفى لتغطيتها (¾ مقدار الماء) .

٥ — توضع على نار هادئة حتى تنضج بشرط ألا تنهرى خوفاً من تعكير جيلى المرملاد

٦ — يصفى اللب لاستخراج العصير الرائق كما فى عمل الجيلى (صفحة ٨٠١) بند ٥

٧ — يوضع القشر المسلوق وماء سلقه مع العصير الرائق ، وكذا مقدار السكر فى إناء ويرفع على نار هادئة مع التقليب بخفة إلى أن يذوب السكر .

٨ — ترفع درجة الحرارة وتترك لتغطى مدة نصف ساعة مع نزع الريم كلما ظهر ، ثم يضاف إليها عصير الليمون .

٩ — تختبر المرملاد كما فى الجيلى (صفحة ٨٠١) بند ٩ .

١٠ — تعبأ وهى ساخنة فى آنية نظيفة جافة معقمة وتترك حتى تبرد ثم تخزن فى مكان متجدد الهواء بعد إلصاق البطاقات عليها .

الطريقة الثانية : وتنتج مرملاداً يحتوى على لب وقشور الثمـار المستخدمة ولعمل هذا النوع طريقتان :

طريقة النوع الأول :

١ — تنتخب الثمار الناضجة الصلبة الكبيرة ثم تغسل وتجفف .

٢ — تقطع الثمار لشرائح رفيعة ، ويضاف لكل واحدة من ١½ - ١¾ كوب من الماء تبعاً لحجم اللارنج وتترك مدة ٢٤ ساعة .

٣ — يرفع على النار ويترك لتنضج القشور .

٤ — يكيل الخليط ويضاف لكل ½ كيلو من السكر .

٥ — يرفع الخليط على نار هادئة حتى يتم ذوبان السكر مع ملاحظة التقليب المستمر ، ثم ترفع الحرارة وتترك المرملاد حتى تقرب من النضج فيضاف مقدار ملعقة شاى من عصير ليمون لكل ½ كيلو سكر أو ١½ جرام من ملح ليمون — ويترك على النار مدة من ٣ - ٥ دقائق .

٦ — تعبأ وهى ساخنة ويحكم غطاؤها نوعا ثم تعقم مُدة ½ ساعة .

٧ — تترك لتبرد ويحكم غطاؤها ثم تخزن فى مكان متجدد الهواء .

طريقة النوع الثانى :

١ - تنتخب الثمار الناضجة وتغسل ثم تجفف .
٢ - تقطع إلى نصفين وتنزع البذور ثم تقطع الثمار إلى شرائح رقيقة جداً .
٣ - توزن الثمار المقطعة ويضاف لكل ½ كيلو منها ٤ كوب كبيرة ماء بارد وتترك مدة ٢٤ ساعة .
٤ - ترفع على نار هادئة حتى تنضج القشور وحتى ينقص مقداره إلى حوالى النصف .
٥ - يوزن الخليط لتقدير السكر (لكل ½ كيلو خليط ½ كيلو سكر) .
٦ - ترفع الفاكهة على النار حتى تغلى ثم يضاف السكر ويقلب حتى يذوب .
٧ - ترفع درجة الحرارة ويترك ليغلى مدة ½ ساعة .
٨ - يضاف حمض الليمون أو عصير الليمون قبل رفع المرملاد من على النار مدة من ٣ - ٥ دقائق .
٩ - تعبأ وهى ساخنة فى آنية نظيفة جافة معقمة ويحكم غطاؤها وتترك حتى تبرد ثم تخزن فى مكان متجدد الهواء .

مرملاد اللارنج الرائق

المقادير : ٢ كيلو لارنج ؛ ٧ أكواب ماء ، ٢ كيلو سكر . عصير عدد ٤ ليمون كبير

الطريقة : تعمل بالطريقة الأولى لعمل المرملاد (صفحة ٨٠٤) .

مرملاد اللارنج

المقادير والطريقة : كما فى عمل المرملاد المحتوى على اللب وقشور الثمار (صفحة ٨٠٥) وتعمل بطريقة النوع الأول منها أو النوع الثانى على حسب الرغبة .

مرملاد البرتقال

المقادير : كيلو برتقال . ½ كيلو سكر لكل ½ كيلو فاكهة ناضجة . ٧ أكواب ماء . ملعقة حلو عصير ليمون .

الطريقة :

١ — يغسل البرتقال ويجفف ويقشر رفيعاً ثم يفصل القشر عن اللب .
٢ — يقطع القشر شرائح رفيعة جداً بالمقص أو بالسكين .
٣ — يوضع القشر فى إناء مع نصف مقدار من الماء ويترك لليوم التالى ثم يرفع على النار ويغلى ببطء حتى ينضج القشر .
٤ — تزال الطبقة البيضاء التى تحيط باللب ثم يقطع بسكين حاد حلقات رفيعة ويضاف إليه النصف الآخر من الماء ويرفع على النار حتى ينضج .
٥ — يصفى اللب الناضج بمنخل سلك أو مصفاة ضيقة الثقوب أو قطعة شاش .
٦ — يضاف الناتج من التصفية للقشر الناضج ويوزن الخليط ثم يضاف إليه مقدار من السكر مساو له .
٧ — يرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ثم ترفع الحرارة نوعا ويترك حتى يغلى وتنضج المربى ـ وينزع الريم كلما ظهر .
٨ — تعبأ وهى ساخنة فى البرطمانات الجافة المعقمة المعـدة بالطريقة السابقة (ص ٨٠٥) .

مرملاد الجريب فروت Grepe Fruit

المقادير : عدد ١ جريب فروت كبيرة الحجم ، عدد ١ برتقالة ، عدد ١ ليمونة أضاليا ، سكر ماء

الطريقة :

١ — تغسل الفاكهة وتجفف وتقشر رفيعا جداً .
٢ — تقطع نصفين ويزال القشر وينزع اللب .
٣ — يكحت القشر من الداخل لإزالة قليل من الجزء اللحمى الأبيض ثم يقطع شرائح رفيعة قصيرة .
٤ — تنزع الخيوط والأجزاء البيضاء التى تحيط باللب ثم يقطع اللب حلقات رفيعة .
٥ — يكيل اللب والقشر ويضاف إليه مقدار من الماء يعادل ثلاثة أمثاله تقريبا ويترك لليوم الثانى
٦ — تزال البذور ويغلى الخليط على النار مدة ٢½ ـ ٣ ساعات أو حتى ينضج القشر

٧ – يكيل ثانيا الخليط ويضاف إليه مقدار من السكر مساو له .

٨ – يرفع على النار الهادئة ويقلب حتى يذوب السكر ثم يترك حتى يغلى من ٤٠-٥٠ دقيقة أو حتى تنضج المرملاد . ويعرف ذلك باختبارها .

٩ – تعبأ وتحفظ بالطريقة المذكورة فى (صفحة ٨٠٥) .

مرملاد الليمون الأضاليا

المقادير : ½ كيلو ليمون أضاليا ¾ كيلو سكر : ٢ كوب كبيرة من ماء السلق .

الطريقة :

١ - يغسل الليمون ويجفف ويرفع على النار مع مقدار كاف من الماء . ويترك حتى يغلى تماماً . يستغنى عن هذا الماء ويستبدل بمقدار آخر من الماء المغلى .

٢ - يغلى الليمون فى الماء المغلى حتى ينضج (من ساعة ونصف إلى ساعتين) .

٣ - يرفع الليمون من الماء ويترك حتى يبرد ثم يقطع حلقات رفيعة وتزال البذور .

٤ - يذاب مقدار السكر فى مقدار ماء السلق على نار هادئة ، ثم يضاف إليه الليمون المقطع ويترك يغلى مدة ٤٠ دقيقة أو حتى تنضج المرملاد .

٥ - تحفظ فى البرطمانات المعدة بالطريقة المذكورة سابقاً (صفحة ٨٠٥) .

مرملاد البرتقال والليمون الأضاليا

المقادير : عدد ٦ برتقالة كبيرة ، عدد ٦ ليمون أضاليا ، ٢٫٥ كيلو سكر ، ٨ أكواب ماء بارد .

الطريقة :

١ – تغسل الفاكهة وتجفف وتقطع حلقات رفيعة جداً .

٢ – يضاف إليها مقدار الماء وتترك مدة ١٢ ساعة ثم تنزع البذور .

٣ – ترفع على النار وتترك تغلى مدة ٢٫٥ – ٣ ساعات .

٤ – يضاف مقدار السكر ويقلب الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر .

٥ – يترك الخليط حتى يغلى مدة ساعة تقريباً أو حتى تنضج المرملاد .

٦ – تعبأ فى البرطمانات المعدة بالطريقة السابقة .

الشراب الطبيعى

يعتبر الشراب مادة غنية بالعناصر الغذائية ، لأنه يحتوى على مقدار وافر من المواد الكربويدراتية ومن الأحماض العضوية الطبيعية ومن الفتامينات ا ، ب ، حـ ، لأنه مكون من عصير طبيعى من الفاكهة مذاب فيه كمية من السكر تكنى لحفظه من الفساد . وتختلف نسبة السكر فى الشراب باختلاف نسبة حموضة العصير ، وتتراوح بين ١¼ – ١½ كيلو سكر لكل لتر عصير فاكهة .

وتنقسم طرق صناعية الشراب من العصير الطبيعى لثمار ثلاثة أقسام رئيسية وهى :

١ ـ الطريقة الباردة . ٢ ـ الطريقة الساخنة . ٣ ـ الطريقة النصف ساخنة .

أولا : الطريقة الباردة

عند إتباع هذه الطريقة يجب التحقق من أن جميع الأوانى التى ستستعمل نظيفة تامة الجفاف ، ويجب الاحتراس من وصول الماء إليها .

عمل الشراب :

١ — يستخرج العصير من الفاكهة ويصفى ثم يكيل .

٢ — يضاف إليه المقدار المعين من السكر تدريجاً مع التقليب آنا فآنا حتى يتم الذوبان

٣ — يصفى الشراب ثانياً خلال قطعة من القماش ويكيل .

٤ — يضاف لكل لتر من الشراب جرام واحد من بنزوات الصوديوم وملعقة كبيرة من عصير الليمون أو ٣ جرامات ملح الليمون ، ويفضل إذابة كل من الحامض والبنزوات فى قليل من الماء المغلى وإضافة للشراب مع التقليب المستمر ، حتى يتم إمتزاج الشراب بهما تماماً .

ومن المعتاد أن يضاف إلى شراب ثمار الموالح مقدار قليل من الزيت المستخرج من قشورها ، وقد تضاف ألوان مماثلة للون الطبيعى للثمار المستخدمة فى تحضير بعض أنواع

الشراب ويفضل فى هذه الحالة استخدام الصبغات النباتية .

٥ — يعبأ الشراب فى زجاجات نظيفة معقمة وتقفل بالفلين المعقم ثم تغطى بقطعة من الورق المعدنى الملون (كبسول) .

٦ — تلصق البطاقات على الزجاجات وتخزن فى مكان متجدد الهواء .

خواص الشراب المجهز بالطريقة الباردة :

يتميز باحتفاظه باللون الطبيعى للعصير وبالطعم الطبيعى المحضر منه ، فضلا عن احتفاظه بالفيتامينات المختلفة ، ولذا يعتبر هذا الشراب من أحسن أنواع الأشربة الطبيعية .

ثانيا : الطريقة الساخنة

١ - يستخرج العصير من الفاكهة ثم يصفى ويكال .

٢ - يضاف إليه المقدار المعين من السكر ويرفع على نار هادئة حتى يتم ذوبان السكر .

٣ - ترفع درجة الحرارة إلى درجة الغليان ، ثم يترك الشراب يغلى مدة قصيرة مع نزع الريم .

٤ - يصفى الشراب ويضاف إليه عصير الليمون أو حمض الليمون بالكميات السابقة فى الطريقة الباردة ، وقد تستعمل بنزوات الصوديوم .

٥ - يعبأ فى زجاجات نظيفة معقمة ثم يقفل كالمعتاد .

٦ - تلصق البطاقات على الزجاجات وتخزن فى مكان هاو بارد .

ملحوظة : قد يضاف مقدار من الماء إلى العصير الطبيعى لتخفيفه على حسب الرغبة والطريقة المتبعة . وهذا النوع من الشراب يفقد كثيراً من خواصه الطبيعية كالطعم واللون والرائحة والفيتامينات .

ثالثا - الطريقة نصف الساخنة

وتتلخص هذه الطريقة فى إذابة المقدار اللازم إضافته من السكر على النار فى مقدار معين من الماء أو فى نصف مقدار العصير ، ثم يترك المحلول الساخن ليبرد فيضاف إليه العصير البارد يصفى ويضاف إليه ملح الليمون وبنزوات الصوديوم بالمقادير السابقة .

يعبأ فى الزجاجات النظيفة المعقمة وتقفل كالمعتاد ، ثم يلصق اسم الشراب وتخزن فى مكان بارد متجدد الهواء .

شراب البرتقال (رقم ١)

المقادير :

لتر عصير برتقال (٤ كوبة كبيرة)	جرام بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب
١¼ كيلو سكر سنترفيش .	ملعقة كبيرة عصير ليمون لكل لتر شراب

الطريقة :

١ — يغسل البرتقال ويجفف جيداً ويعرض للشمس مدة ½ ساعة ليتم جفافه، ثم تبشر ⅕ الكمية بشرا خفيفاً .

٢ — يضاف للبشر وزنه سكر سنترفيش ويدعك جيداً لحين استعماله .

٣ — يعصر البرتقال ويصفى بشاشة نظيفة جافة ضيقة الثقوب ثم يكيل .

٤ — يضاف مقدار السكر تدريجاً ويقلب آنا فآنا حتى يذوب مقدار السكر تماماً .

٥ — يصفى الشراب ويكيل ويضاف إليه عصير الليمون والبنزوات (بعد إذابتهما فى قليل من الماء المغلى أو فى قليل من الشراب) مع التقليب المستمر حتى يتم إمتزاج الشراب بهما تماماً .

٦ — يؤتى بالبشر ويدعك ثانياً ويوضع فى شاشة ويعصر منه الزيت مع التقليب جيداً

٧ — يصفى مرة أخرى بشاشة . ويعبأ فى زجاجات جافة نظيفة و تقفل بالفلين المعقم ثم بالكبسول ، أو يصب على الفوهة مقدار من الشمع المنصهر (ينظر طريقة عمل الشراب بالطريقة الباردة صفحة (٨٠٩) .

شراب البرتقال (رقم ٢)

١ — يعد البرتقال كالسابق ويبشر خمس عدده ويعصر ويصفى ويكيل يضاف إليه مقدار السكر .

٢ — يرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر ، ثم يترك حتى يغلى ، ويغلى ٥ دقائق

٣ — يضاف عصير الليمون وزيت البشر ويقلب جداً ويصفى ثانياً بشاشة .

٤ — يعبأ فى الزجاج الجاف المعقم وتقفل الزجاجات كالمعتاد (ينظر الطريقة الساخنة لعمل الشراب صفحة ٨١٠).

شراب اليوسفى

المقادير والطريقة: كما فى شراب البرتقال رقم ١ ، ويستبدل بعصير البرتقال عصير يوسفى.

شراب اللارنج

المقادير:

لتر لارنج رائق (٤ كوبات كبيرة)	$\frac{1}{2}$ لتر ماء (٢ كوب كبيرة)
٢ كيلو سنترفيش .	٢ — ملعقة كبيرة عصير ليمون

جرام بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب

الطريقة:

١ — يغسل اللارنج ويجفف ويبشر ويحتفظ بخمس البشر فقط ، ويضاف إليه مايعادله من السكر السنترفيش ويدهك جيداً ويوضع فى شاشة ويترك لحين استعماله .

٢ — ينزع القشر ويستعمل فى عمل مربى قشر اللارنج أو اللارنج المسكر (ينظر باب المسكرات) .

٣ — يعصر اللب ثم يصفى بشاشة ويكيل (لمعرفة مقدار السكر الواجب استعماله) .

٤ — يذاب السكر فى مقدار من الماء على النار الهادئة ، وعند تمام الذوبان يضاف عصير الليمون ثم يترك ليغلى ٥ دقائق مع نزع الريم . ويرفع من فوق النار .

٥ — يضاف عصير اللارنج المصفى للمحلول السكرى السابق وهو دافىء ويقلبان جيداً مدة ٥ دقائق ثم يضاف الزيت المستخرج من البشر ويقلب ثانياً .

٦ — يكيل الشراب . وتذاب بنزوات الصوديوم فى أقل كمية ممكنة من الماء على النار وعند تمام ذوبانها تضاف للشراب ويقلب الشراب مرة أخرى لتتوزع فيه البنزوات

٧ — يصفى تصفية نهائية ويعبأ فى الزجاج الجاف المعقم (ينظر الطريقة نصف الساخنة صفحة ٨١٠) .

شراب الليمون الهندى

الطريقة والمقادير: كما فى شراب اللارنج السابق ويستبدل بعصير اللارنج عصير ليمون هندى ويستعمل $1\frac{3}{4}$ كوب ماء لإذابة السكر بدلا من ٢ كوب .

شراب الليمون

المقادير :

لتر عصير ليمون (٤ كوبات شرب)، لتر ماء (٤ كوبات شرب) ، من ٣:٥ كيلو من سكر سنترفيش .

الطريقة :

١ - يغسل الليمون البلدى (ويحسن أن يكون لونه أخضر) ويجفف ويعصر ويصفى بشاشة جافة ضيقة الثقوب ويترك ٣ ساعات حتى يروق .
٢ - يذاب السكر فى الماء على النار ، وبعد تمام الذوبان يترك يغلى ٥ دقائق وينزع الريم ويرفع الإناء من على النار ويضاف إليه ½ مقدار العصير ويقلب جيداً ويترك حتى تهدأ حرارته تماماً .
٣ - يضاف المقدار الباقى من عصير الليمون الرائق .
٤ - يقلب الخليط جيداً ثم يصفى بشاشة ثانياً .
٥ - يعبأ فى الزجاج الجاف ويحكم سداد الزجاج جيداً .

شراب الفراولا (رقم ١)

المقادير :

كيلو فراولا (توزن بعد إعدادها)
½ كيلو سكر
ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
قليل من اللون الأحمر إذا احتاج الأمر

الطريقة :

١ — تغسل الفراولا بالماء البارد ثم ينزع كأسها وتغسل ثانياً (وحينئذ توزن)
٢ - يوضع نصف مقدار السكر مع الفراولا فى طبقات متبادلة وتترك مدة ٨ ساعات
٣ - يقلب الخليط جيداً حتى يذوب السكر .
٤ - يوضع الخليط فى قطعة قماش ويضغط عليها باليد لاستخراج العصير .
٥ - يضاف باقى مقدار السكر للعصير ويقلب جيداً ثم يرفع على النار مع التقليب حتى يتم ذوبان السكر .

٦ — يترك يغلى مدة ٥ دقائق ثم يضاف عصير الليمون ويغلى مدة دقيقة . وينزع الريم كلما ظهر .

٧ — يرفع الشراب من فوق النار ويصفى ويعبأ فى الزجاج الجاف المعقم ويحكم السداد وتخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب الفراولا (رقم ٢)

١ — يعد الشليك بالطريقة السابقة .

٢ — يدهك الشليك جيدا بتقليبه بملعقة خشب ، ثم يرش عليه قليل من السكر السنترفيش ويترك من ٦ - ٨ ساعات .

٣ — يصفى بشاشة نظيفة بالطريقة السابقة لاستخراج العصير الرائق .

٤ — يكيل العصير باللتر ويؤخذ لكل لتر منه ٥ر١ إلى $1\frac{3}{4}$ كيلو سكر سنترفيش وملعقتان من عصير الليمون .

٥ — يضاف ما يقرب من نصف مقدار العصير لمقدار السكر كله ، ويرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يتم ذوبان السكر (ولا ضرورة لإغلائه) ثم يضاف عصير الليمون وباقى العصير ويقلب الشراب جيدا .

٦ — يكيل الشراب باللتر ثانيا (لزيادة مقدارة) ، ويؤخذ لكل لتر منه جرام من بنزوات الصوديوم .

٧ — تذاب بنزوات الصوديوم فى قليل من الماء المغلى وتضاف للشراب ويقلب جيدا

٨ — يصفى الشراب ثانية بشاشة نظيفة جافة وتعبأ فى زجاجات جافة معقمة وتقفل بسدادات نظيفة جافة سبق غليها ، وتخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب التوت

المقادير والطريقة : كشراب الشليك ، ويستعمل التوت الأفرنجى .

شراب المشمش

المقادير : لتر من عصير المشمش ، $1\frac{3}{4}$ كيلو سكر ، كوب ماء ، ٢ ملعقة كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يغسل المشمش وينزع النوى ويغطى بمقدار من الماء ثم يرفع على النار حتى ينهرى
٢ — يصفى بمصفاة ثم بشاشة ويكيل لمعرفة عدد اللترات الناتجة .
٣ — يذاب السكر فى الماء على نار هادئة ثم يترك حتى يغلى مدة ٥ دقائق مع نزع الريم ويضاف عصير الليمون ويرفع من فوق النار .
٤ — يضاف عصير المشمش السابق لهذا المحلول السكرى ويقلب معه جيداً .
٥ — يغلى الشراب مدة ٥ دقائق مع نزع الريم .
٦ — يصفى الشراب ويعبأ فى الزجاج الجاف المعقم ويحكم الغطاء .

شراب المانجو

المقادير :

لتر عصير مانجو ، ١ ٣/٤ كيلو سكر	١/٤ لتر ماء سلق البذور
جرام من بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب	٢ ملعقة كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — تغسل المانجو وتجفف وتقشر رفيعاً وتقطع قطعاً صغيرة وترش بقليل من السكر السنترفيش (ويحسن إضافة قليل من عصير الليمون محافظة على لونها الطبيعى)، وتترك مدة ٤ ـ ٦ ساعات .
٢ — يصفى اللحم بمصفاة ثم بالشاشة ويكيل العصير .
٣ — توضع البذور والقشر والألياف الناتجة من التصفية فى إناء مع مقدار من الماء يكفى لتغطيتها وترفع على النار وتغلى مدة ١/٤ ساعة ثم يصفى الماء .
٤ — يذاب السكر فى المقدار اللازم من ماء السلق ويغلى على النار مع نزع الريم حتى يغلظ قوامة نوعاً فيضاف إليه عصير الليمون ويغلى مدة دقيقتين ويرفع من فوق النار
٥ — يترك المحلول السكرى حتى يبرد ، مع التقليب آناً فآناً ، ثم يضاف إليه عصير المانجو المصفى ويقلب معه جيداً .
٦ — يكيل الشراب ويؤخذ لكل لتر منه جرام من بنزوات الصوديوم .
٧ — تذاب البنزوات فى قليل من الماء المغلى ويضاف للشراب ويقلب جيداً .

٨ — يصفى الشراب ويعبأ فى الزجاج المعقم ويحكم السداد .
٩ — يخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب الحصرم

المقادير :

كيلو حصرم العنب	٥ر١ كيلو سكر سنترفيش لكل لتر من سائل سلق الحصرم
ماء يكفى للتغطية (٥ كوب)	

ملعقة كبيرة من عصير الليمون لتر شراب

الطريقة :

١ — تنزع أعناق الحصرم ويغسل الحب جيداً ثم يوضع فى إناء ويغطى بمقدار الماء ويرفع على النار حتى تنهرى الثمار .
٢ — يصفى بمصفاة ضيقة الثقوب ثم بشاشة .
٣ — يكيل ويضاف إليه السكر بواقع ٥ر١ كيلو سكر لكل لتر من السائل المصفى .
٤ — يرفع على النار الهادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماماً ـ ثم يغلى مدة ربع ساعة حتى يحمر لون الشراب .
٥ — يضاف عصير الليمون ويغلى مدة ٥ ـ ١٠ دقائق أخرى مع نزع الريم .
٦ — يرفع من فوق النار ويصفى ويعبأ فى زجاجات معقمة ويحكم سدادها .

شراب الرمان

المقادير :

لتر من عصير الرمان	ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
١ ـ ١¾ كيلو سكر سنترفيش	جرام بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب

الطريقة :

١ — ينتخب الرمان الناضج الأحمر ويفضل النوع المسمى بالمنفلوطى .
٢ — يغسل الرمان ويجفف ثم تفصل حبوبه .
٣ — يوضع مقدار من الحبوب فى قطعة قماش ويضغط عليها جيدا باليدين لإستخراج

العصير ثم يستغنى عن البذور — وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار .

٤ — يكيل العصير ويضاف إليه مقدار السكر (١½ كيلو لكل لتر) تدريجياً مع التقليب آنا فآنا حتى يتم ذوبان السكر ثم يضاف إليه عصير الليمون .

٥ — يصفى الشراب ويكيل ويذاب مقدار من البنزوات (جرام للتر) فى قليل من الماء المغلى ثم يضاف للشراب ويقلب جيداً .

٦ — يعبأ الشراب فى زجاجات معقمة ويحكم سدادها — وتخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب اللوز

المقادير :

½ كيلو لوز

٢½ كيلو ماء مغلى (١٠ كوبة)

٤ - نقط روح الورد

٤ كيلو سكر روس مدقوقا ناعما

٤ ملاعق كبيرة من عصير ليمون

جرام من بنزوات الصوديوم لكل شراب

الطريقة :

١ — يغسل اللوز جيداً بالماء البارد عدة مرات حتى يصفو لون الماء .

٢ — يغطى اللوز بالماء البارد ويرفع على النار ويغلى مدة ٣ - ٥ دقائق حتى يسهل تقشيره . يشطف بالماء ويقشر ويلقى فوراً فى إناء به ماء بارد .

٣ — يشطف اللوز ثانياً ؛ ويجفف بخرقة نظيفة ، ثم يفرى بالمفراة الناعمة (ماكينة اللحم).

٤ — يغلى مقدار لتر من الماء ويصب على اللوز المفرى ويقلب معه جيداً مدة ٥ دقائق ، ثم يصفى الماء من اللوز .

٥ — تكرار العملية مرة ثانية وثالثة ، باستعمال ٣ كوبة من الماء المغلى ، حتى تحصل على ٢½ لتر من ماء نقع اللوز .

٦ — يضاف مقدار السكر لماء نقع اللوز تدريجاً مع التقليب آنا فآنا حتى يذوب السكر تماما .

٧ — يصفى الشراب ويكيل ويضاف لكل لتر منه جرام من بنزوات الصوديوم مذابة فى قليل من الماء المغلى كذا عصير الليمون .

٨ — يقلب الشراب جيداً يصفى ثانية ويضاف إليه روح الورد ويعبأ فى الزجاج الجاف ويحكم الغطاء .

شراب الوشنة

١ — تغسل الوشنة جيداً وتنقع فى الماء البارد (لكل كيلو وشنة ١٠ أكواب ماء) وتترك مدة ١٢ ساعة .

٢ — تغلى الوشنة مدة ½ ساعة ثم يصفى السائل ويكيل .

٣ — يؤخذ لكل لتر من السائل المصفى ١½ كيلو من السكر وملعقتان كبيرتان من عصير ليمون .

٤ — يضاف السكر للسائل ويقلب جيداً ثم يرفع على نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر تماما .

٥ — يضاف إليه عصير الليمون مع الاستمرار فى التقليب ويغلى مدة ٥ دقائق مع نزع الريم .

٦ — يرفع من على النار ويصفى بشاشة ويعبأ فى الزجاج الجاف المعقم ويحكم الغطاء ويخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب الخروب

١ — تغسل ¾ كيلو من الخروب وتجفف تماما ثم تدق وتنقع فى لترين من الماء مدة ١٢ ساعة ثم يصفى ماء النقع .

٢ — يضاف للخروب مقدار من الماء ويرفع على النار ويغلى مدة ½ ساعة ثم يصفى منه الماء ويضاف لماء النقع السابق ويكيل السائل .

٣ — يضاف لكل لتر سائل من ١¼ : ١½ كيلو سكر ويقلب الخليط جيداً ، ثم يغلى مدة ٥ دقائق مع نزع الريم .

٤ — يضاف ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون لكل لتر سائل ويغلى الشراب مدة ٥ دقائق أخرى مع نزع الريم .

٥ — يصفى الشراب ويعبأ فى زجاجات جافة ويحكم غطاؤها .

شراب التمر هندى

المقادير :

١/٤ كيلو تمر هندى أحمر ، ١/٤ كيلو تمر هندى أسود
٣ كيلو سكر سنترفيش

٢ ١/٢ لتر ماء (١٠ كوب) .
٤ ملاعق كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يغسلى التمر هندى ويقطع قطعاً صغيرة وينقع فى مقدار من الماء يكفى لتغطيته (ويشترط ألا تزيد هذه الكمية عن ٦ كوبات) مدة ١٢ ساعة .

٢ — يرفع على النار ويغلى مدة ٥ دقائق فقط ثم يصفى بالمصفاة ثم بالشاشة .

٣ يكيل الناتج من التصفية لمعرفة مقدار الماء الواجب إضافته لتكملة المقدار ٢ ١/٢ لتر (١٠ كوب) .

٤ — يضاف هذا المقدار من الماء على مقدار السكر ويرفع على النار ليعقد مع نزع الريم .

٥ — يضاف عليه التمر هندى المصفى السابق ويترك يغلى غلوة واحدة حتى يبقى التمر هندى حافظاً لطعمه الطبيعى بقدر الإمكان .

٦ — يضاف عصير الليمون ويترك الشراب يغلى على النار مدة ٣ : ٥ دقائق .

٧ — يصفى الشراب ويعبأ فى زجاجات معقمة ويحكم غطاؤها وتحفظ فى مكان جاف متجدد الهواء .

شراب الكركدية

المقادير :

١/٢ كيلو كركديه ، ٣ لتر ماء
٢ ١/٢ - ٤ كيلو سكر سنترفيش

جرام من بنزوات الصوديوم لكل لتر شراب
٤ ملاعق كبيرة من عصير ليمون

الطريقة :

١ — يغسل الكركديه وينقع فى الماء ويترك مدة ١٢ ساعة — يصفى ويكيل ويتمم لثلاث لترات (ملء ١٢ كوب) .

٢ — يضاف إليه السكر تدريجاً ويقلب آنا فآنا حتى يتم ذوبان السكر ...

وضع السكر كديه على النار بتاتا لئلا يسود لونه) .

٣ — يصفى ويكيل الشراب لمعرفة مقدار البنزوات الواجب إضافتها .

٤ — تذاب بنزوات الصوديوم فى مقدار ٤ ملاعق من الماء المغلى ثم تضاف للشراب

٥ — يضاف عصير الليمون ويقلب الشراب جيداً .

٦ — يصفى بشاشة ويعبأ فى زجاجات نظيفة جافة معقمة ويحكم غطاؤها وتخزن فى مكان جاف متجدد الهواء .

الشراب الصناعى

عبارة عن محلول سكرى مضاف إليه زيت عطرى كزيت الورد والبنفسج بلمسب مخصوصة ويلون باللون المماثل للون الطبيعى ويتميز بشدة غزارة الطعم واللون والرائحة

ويختلف هذا النوع عن الشراب الطبيعى بانخفاض قيمته الغذائية وانعدام الطعم الطبيعى الفاكهة فيه وخلوه من الأحماض الطبيعية التى فى ثمار الفاكهة وهو من الأنواع الرخيصة الغير المستحبة ، ويقبل على استهلاكه طبقة معينة من الناس ، وتحرم صناعته بعض البلدان الأجنبية ، كما تقضى لوائح بعض هذه البلاد بضرورة بيان تركيبه على البطاقات الملصقة بالأوانى المعبأة .

المقادير :

تر ماء ٢ كيلو سكر	٤ جرامات حمض الليمون
ن ٤ — ٥ جرام زيت عطرى	١$\frac{1}{2}$ جرامات بنزوات الصوديوم

الطريقة :

١ — يعمل محلول سكرى ويضاف إليه ملح الليمون ، ويغلى قليلا على النار .

٢ — يصفى ثم يترك حتى يبرد ثم تضاف البنزوات بعد إذابتها .

٣ — يضاف الزيت العطرى وكذا اللون ويقلب جيداً ثم يعبأ ويقفل .

٤ — تلصق البطاقات ويخزن .

ومن أصنافه الشائعة البنفسج ، الورد ، اللوز ، الموز ، البرتقال ، المانجو ، الفراولا

التسكير

هو عبارة عن أن يستبدل بعصير الفاكهة محلول سكرى مركز مع الاحتفاظ بصلابة أنسجة الثمار ولونها وشكلها الطبيعى بقدر المستطاع . وهذه العملية تتطلب وقتاً طويلا حتى يتم استبدال المحلول السكرى بعصارة الثمار ، ويراعى فى انتخاب الثمار لهذه العملية أن تكون صلبة القوام غير تامة النضج .

طريقة التسكير :

١ - الفرز : تفرز الثمار ويزال التالف منها ثم تغسل جيداً وتجفف .

٢ - تحضير الفاكهة : تقشر الثمار كما فى التفاح والكمثرى وتقطع إن كانت كبيرة الحجم أو تثقب ثقوباً رفيعة كما فى الكمكوات والموالح الصغيرة حتى ينفذ المحلول السكرى إلى داخلها وحتى لا تتجمد ، ويجب اجتناب استعمال الإبر المصنوعة من الحديد فى التثقيب .

٣ - التبخير : تعرض الفاكهة لغاز ثانى أكسيد الكبريت وذلك لتحسين لونها وقتل الأحياء الدقيقة الملوثة لها وإيقاف فعل الأنزيمات التى تعمل على أكسدة لونها - فى المعامل تعرض الفاكهة لهذا الغاز داخل حجر الكبرتة - أما فى المنازل فيكتفى بصندوق له غطاء وبوسطه سطح مستو من القماش اللين فتوضع الثمار على القماش ويحرق كبريت العمرد فى الصندوق فيتخلل النار جميع سطح الثمار - وتتوقف المدة اللازمة لهذة العملية على الرطوبة فى الفاكهة ، فكلما كثرت قلت مدة التعريض (التبخير) وكثيراً ما يستغنى عن عملية التبخير بالمنازل .

٤ - غسل الفاكهة بعد التبخير : تغمر الثمار بعد التبخير فى ماء فى درجة الغليان مدة عشر دقائق - أما الثمار الصلبة فتغسل مرة ثانية بالماء البارد لتطرية أنسجتها .

٥ - المحلول السكرى : يجب أن تكون كميته كافية لغمر الثمار المراد تسكيرها ؛ وتكون نسبة السكر فيه قليلة فى بدء العملية ثم تركز تدريجياً هكذا :

(ا) يعمل محلول سكرى مخفف بنسبة ½ كيلو سكر لكل لتر ماء وجرام حمض ليمون ويفضل دائماً أن تكون المادة السكرية المستخدمة من جزء واحد من سكر الجلوكوز وجزأين من سكر القصب لئلا تجف عند استعمال سكر القصب فقط).

(ب) يغلى المحلول السكرى على النار قليلا ثم يضاف إليه الفاكهة المجهزة وتغلى مدة ثلاث دقائق ثم توضع بعد ذلك فى أوان غير عميقة معدة للتسكير مصنوعة من الفخار المدهون ثم تترك الثمار فيها مدة ٢٤ ساعة بعد تغطيتها تماماً بالمحلول الذى أغليت فيه .

(ج) تنشل الفاكهة من المحلول السكرى ويوضع المحلول بمفرده على النار وتزداد كثافته بإضافة سكر بمقدار ١٥٠ جرام لكل لتر ماء أضيف عند بدء عمل المحلول

(د) تكرر العملية بإغلاء المحلول وزيادة تركيزه ونقع الثمار فيه حتى تصل كمية السكر المستعملة إلى كيلو سكر للتر السائل .

(هـ) تترك الفاكهة مغمورة فى المحلول السكرى فى مكان بارد لحين الرغبة فى تسكيرها وحينئذ تنشل من المحلول وتصفى من الزائد منه وتجفف إما بتعريضها للجو أو بتجفيفها بقطعه رطبة من القماش اللين — ثم يحضر محلول سكرى مركز مشبع من سكر القصب ويغلى ثم يبرد قليلا حتى يبدأ فى التبلور فتوضع فيه الثمار مدة بضع دقائق ، ثم ترفع منه وتعرض للجو حتى تجف .

٦ — تلف بورقة سلوفان أو ورق زبد ويليه غطاء من الورق المفضض.

البلح المسكر

١ — يغسل البلح ويقشر ويسلق وتنزع النواة ويحشى ويعاد سلقه حتى يقرب من النضج كما فى عمل مربى البلح رقم ١ (صفحة ٧٩٤) .

تتبع الطريقة العامة للتسكير من بند ٥ — ٦ (صفحة ٨٢١ — ٨٢٢) .

التفاح المسكر

١ — يحسن استعمال التفاح البولس الصغير الحجم أو يستعمل التفاح الأمريكانى الصغير .

٢ — يقشر رفيعاً وتترك الثمار صحيحة أو تشق الواحدة نصفين .

٣ — يغلى مقدار من الماء ويضاف إليه بضع وحدات من التفاح المجهزة وتترك مدة ٥ دقائق ثم تنشل باحتراس وتوضع فى مصفاة وتكرر العملية حتى ينتهى المقدار

٤ — تتبع الطريقة العامة للتسكير من بند ٣ - ٦ (صفحة ٨٢١ — ٨٢٢) .

الكمثرى المسكرة

تعمل كالتفاح المسكر تماما بانتخاب الثمار الصغيرة الصلبة .

مسكر المشمش

١ — تنتخب الوحدات الكبيرة الممتلئة اللحم وتغسل جيداً وتشق من جنب واحد وتنزع النواة باحتراس وتستبدل النواة بقطعة مشمش .

٢ — يغلى مقدار من الماء ويلقى فيه المشمش قليلا قليلا وبعد دقيقتين ترفع هذه الوحدات بمقصوصة وتوضع على مصفاة، وتكرر العملية حتى ينتهى مقدار المشمش

٣ — يعمل محلول سكرى كما فى بند ٥ فى طريقة التسكير وتتمم العملية حتى النهاية .

مسكر الخوخ

١ — تنتخب الثمار الصلبة وتغسل وتسلق بنواتها مدة ٥ دقائق .

٢ — تتمم كالمشمش تماما .

التين المسكر

١ — تنتخب الثمار الصلبة الغير التامة النضج وتغسل جيداً ثم تسلق مدة ٥ دقائق وترفع وتوضع على مصفاة .

٢ — تتبع الطريقة العامة للتسكير من بند ٥ — ٦ (ص ٨٢١ — ٨٢٢) .

مسكر اللارنج الأخضر الصغير

١ — تستعمل ثمار اللارنج الخضراء الصغيرة الحجم جداً (حجم عين الجمل) .

٢ — تغسل جيداً وتثقب ثقوبا رفيعة باستعمال قطعة خشب رفيعة (خلة) أو سيخ رفيع من المعدن لسهولة دخول المحلول السكرى ومنعاً من تجمدها أثناء التسكير .

٣ — يوضع فى إناء ويغطى بالماء البارد ، ويرفع على النار ويغلى مدة ٥ دقائق ويستبدل الماء بمقدار آخر من الماء البارد وتكرر العملية مرتين أو ثلاث مرات

٤ — تتبع الطريقة العامة للتسكير بند ٥ — ٦ (ص ٨٢١ — ٨٢٢) .

الكمكوات المسكر

يعمل كاللارنج المسكر السابق تماما .

قشر اللارنج المسكر

١ — يقشر اللارنج وينزع القشر باحتراس ويقطع دوائر صغيرة قطرها بوصة وتلضم الدوائر بالخيط أو يقطع شرائح عرضها حوالى ٣ سم وتلف بعضهم على بعض وتلضم بالخيط .
٢ — يوضع اللارنج فى مقدار من الماء البارد يكفى لتغطيته ويرفع على النار ويغلى مدة ٥ دقائق ثم يلقى فى الماء ، وتكرر العملية مرتين أو ثلاث مرات حتى يقرب القشر من النضج .
٣ — يرفع من الماء ويوضع على مصفاة .
٤ — تتبع الطريقة العامة للتسكير من بند ٥ - ٦ (ص ٨٣١ - ٨٢٢) .

ملحوظة : قبل تمام جفاف دوائر اللارنج تلصق كل دائرتين معاً ، ويمكن وضع لوزة صحيحة أو فستق أو لوز مفرى بين الطبقين ، أو يقتصر على لصق الدائرتين معاً وتجميل الحواف بالفستق المفرى .

قشر الليمون الهندى المسكر

يعمل كمسكر قشر اللارنج تماماً .

قشر البرتقال المسكر

١ — يسكر قشر البرتقال السميك وأفضل الأنواع قشر البرتقال اليافاوى .
٢ — يعمل كقشر اللارنج المسكر ويستغنى عن تغيير مياه السلق .

تسكير قشر المو الح المستعمل للحلوى

أنواع المو الح المسكرة التى تستعمل فى عمل وتجميل الحلوى والكعك الخ هى قشر اللارنج والليمون الهندى والأضاليا والبرتقال ، وتسكيرها كالسابق ، غير أن القشر إما أن يقطع أنصافا أو أرباعا ويسكر كما هو .

الحفظ باستعمال المواد الحافظة الكيميائية

المادة الحافظة هى التى تستطيع أن تؤخر أو تعوق أو توقف عملية التخمر أو الحموضة أو التحليل فى الطعام . ومعظم المواد الحافظة ضارة بالجسم ، وأقلها ضرراً حامض الكبريتوز المخفف جداً وبنزوات الصوديوم الشائعة الاستعمال بنسب ضئيلة وتستخدم هذه المادة عادة فى حفظ الشراب وعصير الفاكهة التى لا يراد تعريضها للحرارة .

عصير الفاكهة

هو عصير الفاكهة الطبيعية المستخرج منها بالعصر ، ويستهلك على حالته الطبيعية أى بدون إضافة أى مادة تغير من طعمه ونكهته المميزة له .

ويعتبر عصير الفاكهة من المـــواد ذات القيمة الغذائية الكبيرة لاحتوائه على السكر بوهيدرات والأحماض والفيتامينات ، علاوة على أهميته الاقتصادية الكبيرة حيث يقتصر استخراج العصير على ثمار الفاكهة غير الصالحة للاستهلاك الطازج بالنسبة لصغر حجمها أو لعدم تناسق شكلها ، كذلك تحفظ لاستخدامها فى وقت تنعدم فيه ثمار الفاكهة الطبيعية أو تقل .

الأنواع المهمة لثمار الفاكهة المستخدمة فى صناعة العصير :

١ – ثمار الموالح وأهمها البرتقال والجريب فروت والليمون وتستخدم فى عمل العصير والشراب .

٢ – ثمار الشليك والرمان والأناناس ويحضر منها العصير والشراب .

٣ – ثمار العنب ويستخرج منها عصير العنب ومنه يصنع النبيذ والخل .

٤ – ثمار التفاح ويستخرج منها السيدر والعصير ومنه يصنع الخل .

عمليات تحضير وحفظ الفاكهة

١ — استخراج العصير :

(ا) تنتخب الثمار السليمة وتنظف على حسب نوعها ثم تغسل وتجفف جيداً .

(ب) فى الثمار اللحمية الصلبة نوعا كالتفاح والعنب الأحمر والكريز تهرس أولا ثم تسخن إلى درجة متوسطة من الحرارة بين ٦٠ — ٧٠° مئوية مدة ١٠ دقائق لتسهيل استخراج العصير ولاستخلاص لونه فى حالة استخدام الثمار الملونة كالعنب الأحمر والشليك ثم يستخرج العصير بالعصر .

(ج) الثمار الغنية بعصارتها كالموالح والرمان تعصر بدون هرس .

٢ — الترويق :

ويقصد به فصل جميع أنواع المواد العالقة سواء أكانت كبيرة الحجم أو دقيقة كالبكتين وأنواع البروتينات والنشويات وذلك باتباع الآتى :

(ا) يترك العصير حتى يرسب مابه من رواسب فى أوان من الفخار المطلى (ماجور إسكندرانى أو آنية من الصاج مدة تتراوح بين ٦ : ١٢ ساعة) .

(ب) يفصل العصير الرائق ثم يرشح خلال كيس من القماش السميك أو كيس من اللباد .

٣ — إضافة المواد الكيميائية الحافظة :

يضاف للعصير المرشح بنزوات الصوديوم بمقدار ١٫٣ جرام لكل لتر عصير بعد إذابتها فى قليل من الماء المغلى (حوالى ملعقتين كبيرتين) .

٤ — التعبئة :

يعبأ العصير فى الزجاجات المعقمة ويحكم غطاؤه بالفلين المعقم ثم بطبقة من الشمع .

ملحوظة : يمكن الاستغناء عن إضافة بنزوات الصوديوم بتعقيم الزجاجات المملوءة فى درجة حرارة تبلغ ١٨٠ فهرنهيت مدة ½ ساعة .

وقد شاع حفظ عصير الليمون بين ربات المنازل ، لاستعماله فى وقت يقل فيه وجود الليمون ، ولذا سنورد فيما يلى كيفية حفظه .

حفظ عصير الليمون

المقادير والطريقة :

١ – تنتخب الثمار الخالية من العطب وتغسل وتجفف جيداً ، ويبشر مقدار ½ الكمية بشراً خفيفاً .

٢ – يضاف للبشر مقدار وزنه من السكر السنترفيش ويدعك جيداً ويترك لحين الاستعمال .

٣ – يعصر الليمون ويصفى بقطعة شاش نظيفة جافة ضيقة الثقوب ثم يضاف إليه الزيت المستخرج من البشر ويترك العصير فى إناء من الفخار أو الصاج مدة ٦ ساعات .

٤ – يفصل العصير الرائق ويصفى خلال قطعة قماش سميكة ثم يكيل ويضاف لكل لتر منه ١٫٢ جرام من بنزوات الصوديوم مذابة فى قليل من الماء المغلى ويقلب جيداً

٥ – يعبأ العصير فى زجاجات نظيفة جافة قاتمة اللون صغيرة الحجم ويحكم غطاؤها وتحفظ فى مكان مظلم لئلا يؤثر الضوء على العصير فيغير من لونه ، ويلاحظ استعمال الزجاجات الصغيرة حتى تستهلك الزجاجة فى مدة قصيرة فلا يفسد العصير .

الحفظ باستعمال الملح والخل

التخليل والتمليح

التخليل هو حفظ المواد الغذائية (الخضراء عادة) فى محلولات ملحية أو محلولات مخففة من الخل ، والغرض من عملية التخليل هو الاحتفاظ بالمواد الغذائية فى حالة صالحة للتغذية بأن تتوافر فيه جميع الاعتبارات الصحية مع احتفاظ هذه المواد بعد الانتهاء من تخليلها بطعمها المميز لنوعها وبقوة صلابة أنسجتها وبلونها على قدر ماتقتضى به طبيعة عملية التمليح

واستعمال الملح والخل يمنع البيئة الملائمة لنمو وتكاثر البكتريا . نظراً إلى ارتفاع درجة تركيز الملح فى المواد المستخدمة إذ يتراوح مقدارها ما بين ١٠ : ١٥ ٪ ، أو تركيز حمض الخليك التى تبلغ ٣ : ٤ ٪ مع ملاحظة تجنب تعريض سطح المحلولات الملحية إلى الهواء الجوى مباشرة حتى لا تتعرض لنمو بعض الخمائر ، ولذا يغطى سطح هذه المحلولات

المحتوية على الخضر المراد حفظها إما بطبقة من زيت أو بطبقة من النبات الخضراء، كالشبت أو ورق العنب أو الفلفل الأخضر.

فوائد التخليل

١ — ينشط نمو وتكاثر بكتريا حمض اللكتيك التي تحفظ الخضر بتخمرها
٢ — يوقف نمو وتكاثر الأنواع الضارة من الأحياء الدقيقة التي تعمل على تلف الخضر
٣ — استخدام عصير الخضر ووضع محلول ملحي بدله .
٤ — يكسب الخضر نكهة خاصة ويزيل طعمها الغض

تجهيز الخضر للتخليل :

١ — تفرز الأشياء المراد تخليلها وتجهز على حسب نوعها .
٢ — تحفظ فى محلول ملحى مدة تختلف باختلاف نوع الخضر . وفائدة هذه العملية إعداد أنسجة الخضر لامتصاص الخل أو محلوله بسرعة وافية عند إضافته إليها ، وتتخمر الخضر خلال هذه الفترة ويتغير لونها وطعمها ورائحتها بفضل تأثير بكتريا حمض اللكتيك والمحلول الملحى فتفقد الخضر طعمها الغض وقوامها اللين ويصبح لحمها شفافاً تقريباً ، ويتغير لونها من اللون الأخضر إلى اللون الأخضر المائل إلى الأصفر أو إلى الأصفر أو إلى اللون الزيتونى الأدكن .
٣ — ترفع الخضر التى يراد تخليلها فى الخل من المحلول الملحى .
٤ — تنقع فى ماء ساخن عدة ساعات لإزالة القدر الزائد من الملح من الأنسجة .
٥ — تخزن فى محلول من الخل العادى أو المتبل أو المضاف اليه الملح .

المواد والأدوات المستعملة للتخليل :

١ — الملح : ويجب أن يكون نقياً خالياً من جميع أنواع الشوائب ، وأكثر هذه الشوائب هى أملاح الجير والمغنسيوم ، ويعتبر النوع الرشيدى ذى اللون الأبيض أفضل الأنواع المستخدمة .
٢ — الماء : ويجب أن يكون نقيا خالياً من المواد العضوية والقلوية وأملاح الحديد لأن هذه المواد تؤدى إلى سرعة التعفن وليونة أنسجة الخضرا فضلا عن تكوينها بيئة صالحة لنمو وتكاثر الأحياء الدقيقة الضارة بعمليات التخليل .

٣ ـ **الخل** : تستخدم الأنواع الجيدة الخالية من الرائحة ، أن يكون رائقاً شفافا خالياً من الرواسب الصلبة أو الأغشية العالقة أو الطافية ، وأن يكون قديماً غير حديث التحضير حتى تتوافر فيه النكهة المميزة للخل الجيد .

٤ – **التوابل** : تقتصر فائدة التوابل فى صناعة التخليل على إكساب الخضر نكهة خاصة ، وليس لها أى تأثير حافظ ، وأكثر الأنواع المستخدمة منها هى :

القرنفل ، الزنجبيل ، القرفة ، جوزة الطيب ، الثوم ، الفلفل الأسود ، الشبت . وقد يستخدم الفلفل الأحمر أو مسحوق الخردل أو كلاهما لإكساب المخللات طعماً لاذعاحريفاً .

وتتلخص طريقة استعمال التوابل على وجه عام فى إضافتها إلى المخللات الملحية أو الخلية بالمقدار المناسب ثم إغلاقها حتى تكتسب هذه المحلولات الطعم المرغوب فيه ، ثم تترك لتبرد ثم ترشح قبل استعمالها فى التخليل .

٥ – **المواد الملونة** : كانت سلفات النحاس من المواد المستعملة فى التلوين لإكساب الخضر اللون الأخضر الزاهى ، ولكنها الآن محرمة قانوناً ، وخصوصاً فى البلاد الأجنبية كبريطانيا العظمى والولايات المتحدة ، وتوجد فى الحاضر مواد ملونة غير سامة وهى من الصبغات النباتية أو الصبغات الناتجة عن تقطير قطران الفحم .

٦ ـ **أوانى التخليل** : وتتخذ إما من الفخار أو الزجاج أو الخشب (براميل) .

طرق التخليل

تنقسم طرق التخليل قسمين رئيسيين :

١ ـ طريقة التخليل بالملح الجاف كما فى الزيتون الأسود والسردين .

٢ ـ طريقة التخليل بواسطة المحلولات الملحية كما فى الزيتون الأخضر والخيار الخ

الطريقة الأولى (الملح الجاف) :

١ ـ تجهز الخضر بعد فرزها ويضاف إليها الملح الجاف بنسب تختلف باختلاف الصنف المراد تخليله ثم يمزج الملح جيداً بالخضر .

٢ ـ يوضع ثقل خشبى أو صخرى صلب على السطح العلوى للخضر حتى تبقى مغمورة تحت سطح المحلول الملحى الذى يتكون بعد أيام قليلة .

٣ - بعد ثلاثة أو أربعة أيام يضاف مقدار آخر من الملح، مع ملاحظة توزيع الملح بانتظام على السطح فقط ، أى بدون تقليب ، وتكرر هذه العملية ٣-٥ مرات على حسب النوع المستعمل .

الطريقة الثانية (المحلولات الملحية) :

١ - يجهز محلول ملحى ذو درجة تركيز قدرها ١٠ ٪ ١٠٠ جم ملح لكل لتر ماء ويضاف للخضر المراد تخليلها بعد تجهيزها .
٢ - يغطى سطح المحلول الملحى بطبقة عازلة كالزيت لمنع تلوثها بالأحياء الدقيقة الضارة .

النقط الواجب مراعاتها فى التخليل :

١ - استعمال ماء نقى خال من الشوائب المضرة .
٢ - استعمال ماء نقى خال من المواد القلوية والعضوية وأملاح الحديد .
٣ - إزالة المواد الطافية على سطح المخللات باستمرار .
٤ - البدء فى تخليل الخضر قبل أن يتسرب إليها الفساد .
٥ - مراعاة انغمار المخللات تحت سطح المحلولات الملحية على الدوام .
٦ - استخدام محلولات ملحية غير مركزة فى بدء عمليات التخليل ثم رفع درجات تركيزها تدريجاً .

المخللات على الطريقة البلدية

اللفت المخلل (رقم ١)

١ - يغسل اللفت جيداً بفرجون لإزالة جميع المواد العالقة به ويشطف جيداً .
٢ - تقطع الأوراق (العروش) ثم تشق الواحدة لأربع أجزاء ، بشرط أن تظل متصلة من القاعدة ، أما الوحدات الصغيرة فكثيراً ما تترك صحيحة .
٣ - يوضع اللفت فى آنية التخليل ومعه قليل الجزر البلدى أو قطعة صغيرة من البنجر لتحسين اللون ثم يغطى بمحلول ملحى (ملعقتان ملح لكل لتر ماء) .
٤ - تغطى الآنية وتترك حتى يتم تخليل اللفت .

اللفت المخلل (رقم٢)

١ ـ يغسل كالسابق ، ويقطع أشكالا زخرفية باستعمال سكين خضر خاص مشرشر أو بالمقاطع الخاصة ثم يخلل كاللفت المخلل رقم ١ .

الفلفل المخلل

يغسل الفلفل ويوضع فى ماء مملح ويترك حتى ينضج ، وقد يضاف لماء التخليل جزء من الخل .

مخلل الجزر الأفرنجى الأصفر

١ ـ يغسل الجزر السليم المتوسط الحجم ، ويقطع أشكالا زخرفية بالسكين أو بالمقاطع الخاصة .

٢ ـ يسلق نصف سلق فى الماء والملح ، وقد يخلل بدون سلق .

٣ ـ يترك حتى يبرد تماماً فى حالة سلقه ، ثم يوضع فى إناء التخليل ويغطى بمحلول ملحى (ملعقتان ونصف ملعقة ملح لكل لتر ماء) ويغطى الإناء تماماً ويترك حتى ينضج الجزر .

الخيار المخلل

١ ـ تنتخب الوحدات الصغيرة الصلبة وتغسل جيداً .

٢ ـ توضع فى إناء التخليل ويصب عليها أحد المحاليل الآتية :

(أ) محلول ملحى (ملعقتان ملح لكل لتر ماء) .

(ب) سائل نصفه محلول ملحى كالسابق ، والنصف الآخر خل عنب أبيض .

٣ ـ قد يضاف لآنية التخليل بضع فصوص من الثوم أو الثوم والكرفس أو الكرفس والشطة أو الفلفل الأخضر الحريف ، ويختلف هذا تبعاً للرغبة .

ملحوظة : ١ ـ يجب أن يظل الخيار مغموراً فى المحلول وذلك بالتثقيل عليه .

٢ ـ يزال الريم الأبيض حال تكونه على السطح لأنه يعمل على نعومة وسرعة تلفه

مخلل البصل على الطريقة البلدية

١ - ينتخب البصل الناضج الصغير الحجم ويوضع فى قدر من الفخار ويغطى بمحلول ملحى (ملعقتان ملح لكل لتر ماء) .
٢- يحكم غطاء القدر وتوضع فى الشمس مدة ٤٠ يوماً .
٣ - يقشر البصل و يقدم أو يقشر ويوضع فى قليل من الخل المخفف بالماء المغلى البارد

مخلل الباذنجان الأسود البلدى

١ - يغسل الباذنجان البلدى الصغير الحجم ويسلق نصف سلق فى ماء مملح .
٢ - يرفع من الماء ويشق بالطول ويحشى على حسب الرغبة بنوع من الحشو الآتى:

(أ) ثوم مدقوق ناعماً مع كسبرة جافة وقليل من الملح والشطة .
(ب) ثوم مدقوق ناعماً مع كسبرة جافة وقليل من الملح والشطة والمقدونس المفرى
(ج) ثوم مدقوق ناعماً مع كسبرة جافة وقليل من الملح والشطة والكرفس المفرى
(د) ثوم مدقوق ناعماً مع الملح والشطة .

٣ - يرص فى برطمان ويغطى بالخل المغلى البارد ،أو بخليط من الخل والماء المملح المغلى البارد ، ويمكن أكل الباذنجان بعد يومين أو ثلاثة أيام .

ملحوظة : إذا استعمل الحشو المحتوى على الكرفس المفرى تلف كل باذنجانة بعرق من الكرفس للمحافظة على الحشو ، ثم يرص الباذنجان ، وقد يوضع معه كمية من الثوم المقشور الصحيح .

الليمون المخلل

١ - تنتخب الثمار الناضجة الكبيرة الحجم السليمة من العطب وتغسل جيداً وتشق الواحدة أربعة أجزاء بشرط أن تظل متصلة من القاعدة .
٢ - يخلط العصفر بالحبة السوداء والملح بنسبة ١٠ ملاعق كبيرة عصفر ، ٥ ملاعق كبيرة ملح ، ملعقة كبيرة حبة سوداء .
٣ - يملأ الوسط بجزء من الخليط السابق ويرص الليمون بإحكام فى الآنية المعدة للتخليل .
٤ - يغطى الليمون على حسب الرغبة ، إما بعصير الليمون المصفى أو بخل العنب الأبيض .

٥ - يضغط على الليمون ويوضع قليل من القشر على السطح ويحكم الغطاء ويترك في مكان جاف متجدد الهواء حتى يتم تخليله .

الزيتون الأخضر المخلل (رقم ١)

١ - تختار الثمار الخضراء الصلبة الأنسجة وتغسل جيداً ، ثم تغطى بمحلول ملحى (ملعقة كبيرة لكل لتر ماء) وتترك مغمورة فيه مدة ١٠ أيام .

٢ - يرفع الزيتون من المحلول الملحى ويغسل ويوضع فى إناء التخليل المعد .

٣ - يغطى بسائل مكون من محلول ملحى (ملعقتان ونصف ملعقة لكل لتر ماء) وعصير ليمون بحيث يكون ١/٣ السائل عصير ليمون ، ٢/٣ محلول ملحى أو ١/٢ السائل عصير ليمون ، ١/٢ محلول ملحى .

٤ - يضغط على الزيتون باليد قليلا للتأكد من تمام تغطيته ، وقد يوضع على السطح مقدار من قشر الليمون .

٥ - يغطى إناء التخليل بغطائه المحكم ويترك الزيتون فى مكان دافىء حتى يتم تخليله ويستغرق ذلك حوالى ٣ أسابيع .

الزيتون الأخضر المخلل (رقم ٢)

١ - تختار الثمار الخضراء كبيرة الحجم صلبة الأنسجة .

٢ - توضع فى برطمانات مع حلقات رفيعة من الليمون فى طبقات متبادلة ثم يضغط عليها جيداً باليد .

٢ - يغطى الزيتون بمحلول ملحى (ملعقتان ملح لكل لتر ماء) ويضغط عليها ثانياً باليد للتأكد من تمام تغطيته بالمحلول الملحى .

٤ - تغطى البرطمانات بالغطاء المحكم وتترك مدة أسبوع ثم تفتح ويضاف لها مقدار من الملح بواقع ملعقة كبيرة لكل لتر ماء سبق استعماله لتخليل الزيتون - ثم تغطى البرطمانات وتترك حتى يتم ذوبان الملح .

٥ - يوضع مقدار من الزيت على كل برطمان حتى تتكون طبقة سمكها قيراط .

٦ - يحكم غطاء البرطمانات وتترك فى مكان دافىء حتى يتم تخليل الزيتون .

ملحوظة: يمكن إضافة بضع قرون من الفلفل الأخضر الصغير الحريف بين طبقات الزيتون

الزيتون الأخضر المخلل (رقم ٣)

١ - تنتخب الثمار الخضراء الصلبة (ويفضل استعمال الزيتون العجيزى ويغسل جيداً ثم يعمل بكل ثمرة شق طولى غير عميق بطرف السكين .

٢ - تنقع الثمار فى ماء بارد غير مملح يكفى لتغطيتها مدة ٢٤ ساعة .

٣ - يستبدل الماء بمقدار آخر نظيف غير مملح وتنقع به الثمار مدة ٢٤ ساعة أخرى .

٤ - يغسل الزيتون ويوضع فى برطمانات التخليل المعدة ويغطى بسائل مكون من محلول ملحى (ملعقتان لكل لتر) وعصير ليمون بحيث لا يقل عصير الليمون المستعمل عن ½ مقدار السائل .

٥ - تغطى البرطمانات وتترك مدة أسبوع ثم تفتح ثانيا ويضاف إليها مقدار من الملح بواقع ملعقة كبيرة لكل لتر سائل سبق استعماله لتغطية الزيتون .

٦ - توضع طبقة من الزيت ثخانتها قيراط على سطح كل برطمان ثم يحكم الغطاء ويترك الزيتون فى مكان دافىء حتى يتم تخليله .

الزيتون الأخضر المخلل المحشو

١ - تختار الثمار الخضراء كبيرة الحجم صلبة الأنسجة (زيتون تفاحى) وتغسل جيداً ثم ينزع النوى باحتراس بالآلة الخاصة أو بمقوار رفيع .

٢ - تنقع فى ماء بارد غير مملح يكفى لتغطيتها مدة ثلاثة أيام مع تغيير الماء مرة كل ٢٤ ساعة .

٣ - تعد الخضر المستعملة للحشو والتخليل كالآتى :

(ا) يقشر الجزر الأفرنجى الأصفر ويقطع حلقات متساوية لفوهة الزيتون ثخانتها ½ سم .

(ب) يغسل الكرفس جيداً ويفرى .

(ج) يغسل قليل من الفلفل الأخضر الحريف ويقطع حلقات متوسطة .

(د) يقشر قليل من فصوص الثوم وتترك صحيحة .

٤ - تحشى وحدات الزيتون بقطعة من الكرفس ثم تسد الفوهة بحلقة الجزر

٥ - يوضع الزيتون فى برطمان التخليل وبينه طبقات رفيعة من الكرفس والفلفل المقطع ووحدات الثوم .

٦ - يغطى الزيتون بسائل ثلثه من محلول ملحى (٣ ملاعق ملح لكل لتر) ، وثلث من عصير ليمون ، والثلث الأخير من خل عنب أبيض .

٧ - توضع طبقة من الكرفس والفلفل والثوم على السطح وفوقها طبقة من الزيت

٨ - يحكم غطاء البرطمان ويترك الزيتون فى مكان دافىء حتى تخليله .

تخليل الزيتون الأسود

١ - تنتخب الثمار السوداء الناضجة تماما وتفرز .

٢ - يغلى مقدار من الماء ويلقى فيه الزيتون ثم يلتشل بسرعة ويجفف ويعرض للشمس يوماً أو يومين مع تقليبه آنا فآنا حتى يجف

٣ - تعد آنية التخليل وهى :

(أ) برميل صغير مثقب من أحد جهتيه أو .

(ب) صفيحة نظيفة جداً مثقبة القاع . أو

(ح) قدر من الفخار أو برطمان زجاج .

٤ - يوضع الزيتون والملح الرشيدى فى إناء التخليل المختار فى طبقات متبادلة (½ كيلو ملح لكل ٥ كيلو زيتون) ، ويغطى السطح بطبقة من الملح ، ثم يوضع فوقها ثقل وتوضع فى مكان دافىء مدة أسبوع .

٥ - يرفع الثقل ويقلب الزيتون ويصفى الماء فى حالة استعمال البرطمان أو القدر ، ثم يغطى السطح بطبقة من الملح وينقل ويغطى ويترك مدة أسبوع آخر .

٦ - تكرر العملية ثلاث مرات أو أربعة .

٧ - يغسل بالخل ويعبأ فى برطمانات مع قليل من الخل أو الزيت ، أو يوضع محلول ملحى (ملعقتان لكل لتر) ، وعند الاستعمال يغسل بالخل ويخلط بقليل من زيت الزيتون .

الكرنب الأبيض المخلل

تفصل الأوراق الخارجية الخضراء ويستغنى عنها ، ثم تفصل الأوراق الباقية

ويغسل جيداً ويسلق قليلا من ماء مملح مضاف إليه قليل من الكمون .
٢ - تزال العروق الغليظة التى بوسط الورق وتقطع قطعا مناسبة .
٣ - يوضع فى البرطمان المعد ويغطى بسائل نصفه ماء مملح والنصف الآخر خل ،
وأحيانا يوضع معه بضع فصوص من الثوم والشطة .

المخللات على الطريقة الافرنجية

الخيار الرفيع المخلل Cherkins

المقادير :

خيار صغير الحجم جداً .

خل يكفى لتغطيته ، ويضاف لكل لتر من هذا الخل ملعقة شاى مسطحة من البهار الأفرنجى Mixed or Allspice ، وملعقة شاى من الفلفل الأسود الصحيح .

الطريقة :

١ - يغسل الخيار ويغطى بمحلول ملحى (ملعقتان لكل لتر) ويترك به مدة ٣ أيام
٢ - يرفع الخيار من المحلول الملحى ويصفى ويجفف جيداً ثم يرص باحكام فى برطمان بسعه
٣ - يغلى ما يكفى من الخل لتغطية الخيار ومعه البهار الأفرنجى والفلفل الصحيح بالمقادير المذكورة سابقاً مدة ١٠ دقائق ، ثم يصب الخل المغلى فوق الخيار .
٤ - يغطى البرطمان جيدا ويترك فى مكان دافىء اليوم التالى ، ثم يصفى الخل من فوق الخيار فى كزرولة أو حلة .
٥ يغلى الخل ويصب وهو يغلى فوق الخيار ، ويغطى الإناء ويترك لليوم التالى .
٦ - تكرر العملية حتى يكتسب الخيار اللون الأخضر المرغوب فيه (مرتين أو ثلاث مرات
٧ - يرص الخيار فى إناء زجاجى ذى فوهة واسعة ، ويغطى تماما بخل نظيف جديد .
٨ - يحكم غطاء البرطمان ويحفظ فى مكان جاف متجدد الهواء

---

(٠) يباع فى محل البقالة بالباكو أو بالعلبة ويسمى Allspice or Mixed Spcie

الفاصوليا المخللة

المقادير : ١½ كيلو فاصوليا خضراء طازجة — قليل من ورق العنب .
لتر خل ، شاشة محتوية على التوابل الآتيه :
٣٠ جرام فلفل أسود صحيح ، ملعقة كبيرة مسطحة ملح ، ملعقة كبيرة مسطحة بهار أفرنجى ، ملعقة كبيرة مسطحة جذر زنجبيل مدقوق خشن ، بصلة مفرية ، فصين من الثوم

الطريقة :

١ — تغسل الفاصوليا وتجهز بنزع خيوطها الجانبية . وإما أن تترك صحيحة أو تشق وتقطع الثمرة نصفين عرضاً ، ثم تغطى بمحلول ملحى بنسبة ٢ ملعقة كبيرة للتر وتترك مدة ٣ أيام .

٢ — تربط التوابل فى الشاشة وتوضع فى الخل وتبقى منقوعة مدة ٣ أيام .

٣ — يوضع قليل من ورق العنب فى كزرولة وفوقه الفاصوليا (التى سبق نقعها فى الملح) ثم تغطى الفاصوليا بورق العنب ويصب فوقها مقدار من الماء الملحى المغلى ، وترفع على النار وتطهى ببطء بضع دقائق .

٤ — تصفى الفاصوليا من ماء السلق وتوضع باحكام فى البرطمان .

٥ — يرفع الخل والشاشة المحتوية على التوابل على نار هادئة مدة ½ ساعة ، ثم تلقى الشاشة ويصب الخل وهو يغلى فوق الفاصوليا بحيث يغطيها ثم يغطى الإناء ويترك لليوم التالى .

٦ — يصفى الخل من فوق الفاصوليا ويغلى ويصب بسرعة فوق الفاصوليا ويغطى البرطمان ويترك لليوم التالى وتكرر العملية مرة ثانية .

٧ — يغطى البرطمان بغطاء محكم وتحفظ فى مكان جاف متجدد الهواء .

القنبيط المخلل (رقم ١)

الطريقة :

قنبيطة بيضاء يابسة	ملعقة شاى بذور فلفل[1] ، ٨ قرنفلات	تربط فى شاشة
لتر خل عنب أبيض ، ملح ناعم	ملء ملعقة بهار أفرنجى	

(١) تشترى من محل العصارة وهى بذور الفلفل الاخضر ولها طعم حريف .

الطريقة :

١ — يغسل القنبيط جيداً فى ماء وملح ثم يقطع قطعا مناسبة وتوضع فى طبق وترش بطبقة من الملح وتترك ٦ ساعات .

٢ — توضع الشاشة المحتوية على التوابل فى الخل ويرفع على النار ويغلى مدة ½ ساعة ثم يترك حتى يبرد تماما .

٣ — يصفى القنبيط جيداً من الملح والماء الذى نتج من تمليحه ويرص فى البرطمان النظيف الجاف .

٤ — يصب الخل على القنبيط بشرط أن يغطيه تماما ، يحكم غطاء البرطمان ويترك القنبيط مدة لا تقل عن ثلاث أسابيع حتى يتم تخليله ، ثم يستعمل .

القنبيط المخلل (رقم ٢)

المقادير السابقة ويستغنى عن القرنفل

الطريقة :

١ — يغسل القنبيط جيدا ويقطع قطعا مناسبة ثم يوضع فى إناء به ماء مملح مغلى ويترك يغلى مدة ٥ دقائق ، ثم يرفع ويصفى من الماء ويترك ليبرد تماما .

٢ — توضع الشاشة المحتوية على بذور الفلفل والبهار الأفرنجى فى الخل ويرفع على النار ويغلى مدة ½ ساعة ثم يترك حتى يبرد تماما .

٣ — يرص القنبيط فى البرطمان طبقات متساوية منتظمة ويرش على كل طبقة قليل من بذور الفلفل والبهار الأفرنجى .

٤ — يصب عليه الخل المعد حتى يغطيه تماما .

٥ — يغطى البرطمان جيداً ويترك حوالى ٣ أسابيع حتى يتم تخليل القنبيط ثم يستعمل .

مخلل القنبيط والبصل

المقادير :

مقادير متساوية من القنبيط اليابس والبصل الصغير .

خل يكفى للتغطية ، ويضاف لكل لتر منه المقادير الآتية :

ملعقة شاى مسطحة من كل صنف آت :

بذور فلفل حريفة . بهار أفرنجى . فلفل أسود مطحون .
ملء ملعقة كبيرة من كل صنف آت :
مسحوق الكارى . الخردل (مستردة) . ملح ناعم . كركم .
٣ ملاعق كبيرة من عصير ليمون .

الطريقة :

١ — يوضع فى إناء مقدار من الماء يكفى لتغطية القنبيط ويضاف لكل لتر منه ملعقتان كبيرتان من ملح ويرفع المحلول الملحى على النار يغلى مدة ١٠ دقائق ثم يترك حتى يبرد تماماً .
٢ — يقطع القنبيط قطعا صغيرة نوعا ويوضع فى المحلول الملحى مدة يومين بشرط أن تكون القطع مغمورة تماما فى الماء .
٣ — ترفع القطع من الماء ثم تصفى جيداً .
٤ — يقشر البصل ويوضع فى طبقات متبادلة مع القنبيط ويرش على كل طبقة كمية قليلة من بذور الفلفل والبهار الأفرنجى .
٥ — يمزج الفلفل الأسود والكارى والملح والمستردة بالليمون ثم يضاف الخل بالتدريج حتى يصير الخليط ناعما ثم يصب على البرطمان المحتوى على البصل والقنبيط بحيث يغطيه تماما .
٦ — يحكم غطاء البرطمان ويترك حتى يتم تخليله ويستغرق ذلك ٣ — ٤ أسابيع .

مخلل البصل على الطريقة الافرنجية

المقادير : بصل تخليل صغير ، خل عنب أبيض يكفى لتغطيته .

الطريقة :

١ — يقشر البصل بسكين من المعدن ويلقى فى إناء به ماء مغلى مملح بحيث يكون طبقة واحدة ويترك حتى يشف لونه .
٢ — يرفع بمقصوصة ويلف فى قطعة قماش جافة نظيفة ويترك بها حتى يبرد تماما (وتكرر العملية حتى ينتهى مقدار البصل المراد تخليله) .
٣ — يرفع الخل على النار ويغلى مدة ٥ دقائق .

٤ — يرص البصل فى البرطمان المعد ويصب عليه الخل وهو ساخن نوعا ويترك البرطمان بدون تغطية حتى يبرد الخل تماما .

٥ — يغطى بغطاء محكم ويترك فى مكان جاف متجدد الهواء .

مخلل الكوسة

المقادير :

كوسة ، ويفضل النوع الصغير الحجم جداً .

خل يكفى لتغطية الكوسة ، ويضاف لكل لتر منه المقادير الآتية :

ملعقة كبيرة زنجبيل (يدق خشنا) ، ملعقة مسحوق الخردل (مسترده) ، ملعقة مسطحة كركم ، ملء ٣ ملاعق سكر ، عدد ٦ من قرون الشطة ، فصين ثوم مفرى ناعماً .

الطريقة :

١ — تضاف المقادير للخل ويغلى على نار هادئة حتى تتسرب نكهتها ورائحتها فى الخل

٢ — تكحت الكوسة وتترك صحيحة وتضاف للخل السابق وتطهى معه على نار هادئة مدة ١٠ دقائق .

٣ ـ تقلب الكوسة فى ماجور اسكندرانى أو طبق صاج وتترك حتى تبرد تماما .

٤ — ترفع الكوسة باحتراس وتوضع فى إناء التخليل (برطمان واسع الفوهة أو قدر فخار غير مطلى) ويصب عليها الخل بشرط أن يغطيها تماما .

٥ ـ تغطى بغطاء محكم ، وتحفظ فى مكان جاف ، وينتهى تخليلها بعد أسبوعين أو ثلاثة أسابيع .

مخلل الخرشوف

المقادير :

عدد ١٥ ـ ٢٠ من الخرشوف المسلوق نصف سلق (ص٢٦١) لتر خل ملعقتان كبيرتان من زيت زيتون	٥٠ جرام فلفل أسود صحيح ، بصلة مضرية ، ملعقة مسطحة ملح ، ملعقة مسطحة زنجبيل ، ملعقة مسطحة بهار أفرنجى ، عدد ٣ فص ثوم	زهرة فى شبتة

الطريقة :

١ - يجهز الخرشوف وتترك الوحدات صحيحة بعد نزع الزغب ثم تسلق نصف سلق فى الماء والملح (ملعقة كبيرة ملح لكل ٢ كوب ماء) وعصير الليمون (ينظر ص ٢٦٢) .

٢ - يرص الخرشوف فى البرطمان المعد .

٣ - توضع المقادير المربوطة فى الشاشة مع الخل فى إناء ويوضع الإناء على حمام مائى مدة ½ ساعة حتى تتسرب نكهة التوابل للخل ، ثم تنزع الشاشة .

٤ - يصب الخل وهو ساخن جداً فوق الخرشوف و يترك البرطمان حتى يبرد تماما ثم يضاف الزيت فيكون طبقة تطفو على السطح .

٥ - يغطى البرطمان ويخزن لحين استعماله .

مخلل الكرنب الاحمر (رقم ١)

المقادير :

كرنبة حمراء صلبة ثقيلة نوعاً ، لتر خل ، ملعقة كبيرة مسطحة فلفل أسود صحيح ، ملء ملعقة شاى بهار أفرنجى .

الطريقة :

١ - تفصل الأوراق الخارجية ويستغنى عنها .

٢ - تفصل باقى الأوراق وتغسل جيداً وتجفيف ، ثم تزال العروق الغليظة التى بوسط الورق ثم يقطع الورق شرائح رفيعة نوعا .

٣ - يوضع الورق المقطع فى برطمان على هيئة طبقات ، ويوضع بينها مقدار من الملح ويضغط على الأوراق بخفة باليد .

٤ - تربط التوابل فى شاشة وتغلى مع الخل ، ثم يستغنى عن الشاشة ويترك الخل حتى يبرد .

٥ - يصب الخل البارد فوق الكرنب ويغطى البرطمان بغطاء محكم .

٦ - يمكن أكل الكرنب بعد ثلاثة أيام من تخليله ، ولكنه لا يعمر أكثر من ثلاثة أسابيع .

مخلل الكرنب الاحمر (رقم ٢)

المقادير والطريقة :

١ ـ كالكرنب الأحمر السابق ، إلا أن الشرائح تتبل بالملح وتوضع فى ماجور اسكندرانى أو صحن صاج وتترك لليوم التالى .

٢ ـ توضع الشرائح فى مصفاة للتخلص من الماء الناتج من تتبيلها بالملح ثم توضع فى برطمان التخليل .

٣ ـ تغطى القطع بالخل البارد الذى سبق إغلاؤه مع التوابل كما فى الكرنب السابق .

٤ ـ يغطى البرطمان بغطاء محكم ، ويمكن استعمال الكرنب بعد ثلاثة أيام أو أربعة، ويحسن أكله بسرعة .

مخلل البنجر

المقادير :

عدد ٦ من البنجر المطهى فى الفرن (ص ٢٦٣) . لتر خل أحمر ، ملح	٢٠ جرام فلفل أسود صحيح ملعقة كبيرة مسطحة بهار أفرنجى

الطريقة :

١ ـ ينزع قشر البنجر الناضج ويقطع حلقات سمكها ¼ بوصة ويرص فى البرطمان المعد .

٢ ـ يغلى الفلفل والبهار الأفرنجى مع الخل مدة ١٠ دقائق ثم يترك حتى يبرد تماما .

٣ ـ يصب الخل البارد فوق البنجر بحيث يغطيه تماما .

٤ ـ يغطى البرطمان بورقة زبد مدهونة من جهتها ببياض البيض ويترك ليتم تخليله .

مخلل مشكل بالمستردة Piccalilli

المقادير : خليط من الخضر الطازجة كالقنبيط والبصل الصغير والخيار الصغير والفاصوليا خل بالمستردة .

(أولا) طريقة تجهيز الخضر .

١ ـ تجهز الخضر وتقطع قطعا مناسبة . أما البصل فيبقى صحيحا .

٢ - يؤتى بإناء يملأ لنصفه بالماء المضاف إليه الملح بنسبة ملعقة كبيرة مسطحة لكل لتر ماء .

٣ - يرفع الإناء على النار حتى يغلى ثم توضع به الخضر المجهزة وتترك على النار مدة ٣ دقائق .

٤ - يصفى الخضر جيدا من الماء وتنشر فى الشمس حتى تجف تماما .

ملحوظة :

١ - يمكن إضافة الزيتون الأخضر للخضر السابقة ، على شرط أن يكون تام التخليل ولا يسلق مع الخضر ، بل يجفف فى الشمس فقط .

٢ - يمكن استبدال الخضر الطازجة السابقة بخضر سبق تخليلها ، وحينئذ تنشر فى الشمس لتجف ويستغنى عن سلقها .

(ثانيا) : الخل بالمستردة :

لتر خل عنب أبيض أو أحمر	ملعقة كبيرة مسطحة بهار أفرنجى (١)
ملعقة شاى مسطحة فلفل أبيض	ملعقة كبيرة مسطحة كركم
ملعقة شاى زنجبيل مطحون	ملعقة كبيرة مسطحة بودرة الكارى
ملعقة كبيرة مسطحة ملح	٤ فص ثوم مدقوق ناعماً

ملء ملعقة كبيرة من مسحوق الخردل (المستردة)

الطريقة :

١ - يوضع الخل فى إناء وتضاف إليه جميع المقادير ماعدا المستردة .

٢ - يوضع الإناء فى إناء آخر منه ويرفع على النار مع التقليب آنا فآنا حتى يغلظ قوام الخليط (من ٤٠ : ٥٠ دقيقة)

٣ - تمزج المستردة فى قليل من الخل البارد مزجا جيداً .

٤ - يرفع الإناء المحتوى على خليط الخل وتضاف إليه المستردة الممزوجة بالخل مع التقليب جيداً (ولا يجوز إعادة الإناء ثانياً على النار بعد إضافة المستردة) .

---

(١) يباع فى محل البقالة بالباكو أو بالعلبة ويسمى **All spice Mixed spice**

تعبئة المخلل :

١ ـ توضع الخضر المجهزة سابقاً أو المخللة فى برطمانات فى طبقات منوعة وتغطى جيداً بخليط الخل بالمستردة .

٢ ـ تترك حتى تبرد تماما ثم تغطى بغطاء محكم .

المستردة

المقادير :

١٥٠ جرام مسحوق الخردل (مستردة)	ملعقتان كبيرتان من سكر
ملعقتان من الدقيق أو النشا	ملعقة شاى كركم
لتر خل عنب أبيض ، كوب ماء	½ ملعقة شاى بذر كرفس

الطريقة :

١ ـ تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض ثم تمزج تدريجاً بالماء والخل مع التقليب الجيد.

٢ ـ توضع فى إناء وتطهى على حمام مائى (يوضع الإناء المحتوى على الخليط داخل وعاء أكبر منه به ماء) مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامها نوعا ويزول الطعم النىء للمادة النشوية .

٣ ـ تترك المستردة حتى تبرد تماما مع التقليب آناً فآناً .

٤ ـ تحفظ فى برطمانات ويحكم غطاؤها .

٥ ـ تقدم بمفردها للمائدة أو تخلط بالمخللات لعمل مخلل مشكل بالمستردة .

مخلل مشكل بالمستردة

مقدار من المستردة المذكورة أعلاه .

مقدار من المخللات المنوعة أو الخضر المجهزة بالطريقة المذكورة فى المخلل المشكل بالمستردة (صفحة ٨٤٢) .

الطريقة

١ ـ تخلط الخضر المجهزة أو المخللات المنوعة بالمستردة خلطا تاما وتترك حتى تبرد تماما

٢ ـ يعبأ الخليط فى برطمانات جافة معقمة ويحكم غطاؤها .

تعبئة المخلل :

١ - توضع الخضر المجهزة سابقاً أو المخللة فى برطمانات فى طبقات منوعة وتغطى جيداً بخليط الخل بالمستردة .

٢ - تترك حتى تبرد تماما ثم تغطى بغطاء محكم .

المستردة

المقادير :

١٥٠ جرام مسحوق الخردل (مستردة)	ملعقتان كبيرتان من سكر
ملعقتان من الدقيق أو النشا	ملعقة شاى كركم
لتر خل عنب أبيض ، كوب ماء	½ ملعقة شاى بذر كرفس

الطريقة :

١ - تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض ثم تمزج تدريجاً بالماء والخل مع التقليب الجيد.

٢ - توضع فى إناء وتطهى على حمام مائى (يوضع الإناء المحتوى على الخليط داخل وعاء أكبر منه به ماء) مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامها نوعا ويزول الطعم النىء للمادة النشوية .

٣ - تترك المستردة حتى تبرد تماما مع التقليب آناً فآناً .

٤ - تحفظ فى برطمانات ويحكم غطاؤها .

٥ - تقدم بمفردها للمائدة أو تخلط بالمخللات لعمل مخلل مشكل بالمستردة .

مخلل مشكل بالمستردة

مقدار من المستردة المذكورة أعلاه .

مقدار من المخللات المنوعة أو الخضر المجهزة بالطريقة المذكورة فى المخلل المشكل بالمستردة (صفحة ٨٤٢) .

الطريقة

١ - تخلط الخضر المجهزة أو المخللات المنوعة بالمستردة خلطا تاما وتترك حتى تبرد تماما

٢ - يعبأ الخليط فى برطمانات جافة معقمة ويحكم غطاؤها .

مخلل البيض

المقادير :

لكل ٢٠ بيضة كبيرة : لتر خل عنب أبيض ، ٤٠ جرام فلفل أسود صحيح ، ملعقة كبيرة مسطحه زنجبيل ، كبيرة مسطحة بهار أفرنجى Mixed Spice Allspice

الطريقة :

١ – يسلق البيض ويقشر ويرص فى البرطمان رصاً محكما .
٢ – نغلى الفلفل الأسود والزنجبيل والبهار فى الخل حتى يتسرب طعمها إليه .
٣ – يصب الخل وهو يغلى على البيض ويترك البرطمان بدون تغطية حتى يبرد تماما.
٤ – يغطى البرطمان بغطاء محكم ويترك فى مكان جاف متجدد الهواء .

الحلوى

الطفى بعين الجمل المفرى

المقادير :

كيلو سكر سنترفيش أحمر (١)
١ ½ ملعقة زبد

حوالى ¼ كيلو من أنصاف عين الجمل
عصير ½ ليمونة أضاليا .

الطريقة :

١ — يوضع عين الجمل فى فرن هادىء مدة ١٠ دقائق ثم تنزع قشرته الخارجية الرفيعة باحتراس ويفرى غليظا .

٢ يوضع الزبد والسكر فى إنـاء ويرفع على نار هادئة مع التقليب المستمر حتى يذوب السكر ويستمر الإناء على النار الهادئة ويختبر الخليط من وقت لآخر بوضع قليل منه فى ماء بارد ، فإذا ما تجمد دل ذلك على انتهاء المدة .

٣ — يرفع الإناء من على النار ويضاف عصير الليمون والجوز المفرى ويقلب الخليط جيداً وبقوة .

٤ — يصب تواً فى صينية مدهونة بالزبد وتهز الصينية حتى يتساوى السمك .

٥ — يعمل بالسطح علامات بظهر السكن لتقسيمه مربعات ثم يترك حتى يبرد تماماً .

٦ — تفصل المربعات وتلف فى ورق شفاف (ورق خاص يعرف بالبرجمون) .

الطفى البسيط

المقادير :

½ كيلو سكر أحمر ، ⅛ كيلو زبد

½ كيلو عسل أفرنجى Golden Syrup

(١) يشترى من محال البقالة الكبيرة وهو أشبه بالسكر السنترفيش إلا أنه أحمر وذراته أكبر نوعا

الطريقة :

١ — تسيح الزبد على نار هادئة ويضاف إليها السكر والعسل ويقلب الخليط حتى يذوب السكر تماماً بشرط ألا يغلى الخليط قبل تمام ذوبان السكر .

٢ — يترك يغلى مدة ١٤ دقيقة بدون تقليب ثم يختبر بوضع قليل منه فى ماء بارد فإذا ما تجمدت القطعة فى الحال دل ذلك على تمام النضج .

٣ — يصب فى صينية مدهونة بالزبد وتعمل علامات قبل التجمد طولا وعرضاً لتكوين مربعات .

٤ — يترك حتى يبرد تماماً ثم يقطع ويلف فى ورق شفاف خاص يعرف بالترجمون

٥ — يحفظ فى برطمان أو علبة ويحكم غطاؤها .

الطفى الروسى

المقادير :

علبة لبن نستله ، ١ ½ ملعقة كبيرة زبد	¼ كيلو سكر أحمر ، ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ — يذاب الزبد والسكر معاً على نار هادئة .

٢ — يترك الخليط حتى يغلى فيضاف إليه اللبن ويقلب جيداً .

٣ — يغلى الخليط مع استمرار التقليب ويختبر من وقت لآخر بوضع قليل منه فى كوب بها ماء بارد فإذا ما تكررت القطعة بسرعة دل ذلك على تمام النضج .

٤ — تضاف الفانيليا ويصب الخليط فى صينية مدهونة ويقطع مربعات قبل أن يبرد تماماً .

الطفى باللوز

المقادير :

½ كيلو سكر روس	٧٥ جرام من زبد	ملعقة شاى عصير ليمون
ملء كوب ماء	١٥٠ جرام لوز مقشور	ذرة من كريم الطرطريك

الطريقة :

١ — يذاب السكر فى الماء ويرفع على النار حتى يغلى .

٢ — يضاف كريم الطرطريك وعصير الليمون ويغلى حتى تصل درجة حرارة السكر ٢٩٠° فهرنهيت .

٣ — يرفع على النار وتضاف الزبد تدريجاً قطعة فقطعة ثم يعاد على النار ثانياً حتى يصل إلى درجة ٢٩٠° فهرنهيت مع عدم التحريك .

٤ — تدهن صينية بقليل من الزيت الطيب أو البرافين ويصب عليها المزيج ويترك قليلا ليبرد ثم تعمل علامات طولية وعرضية وتوضع نصف لوزة محمصة على كل مربع

٥ — يترك الطفى حتى يجف تماماً ثم تفصل المربعات .

٦ — يلف فى ورق شفاف ويحفظ فى برطمان أو علبة محكمة الغطاء .

طفى بعين الجمل

المقادير والطريقة : كطفى اللوز السابق باستبدال كمية اللوز بعين الجمل .

نوجا اللوز بالشيكولاتة

المقادير :

½ كيلو سكر حلوى منخول	٢ ملعقة حلو من مبشور الشيكولاته
١٥٠ جرام لوز مقشور	بياض بيضتين

الطريقة :

١ — يقشر اللوز ثم يسحق جيداً فى هاون ، ويضاف إليه سكر الحلوى والشكولاتة ويخلط الجميع معاً ويسحق الجميع فى الهاون سحقا جيداً .

٢ — يعجن الخليط ببياض البيض المخفوق مع التقليب الجيد حتى ينعم الخليط تماما .

٣ — تفرد العجينة على صينية مدهونة بالزيت البرافين ، ويساوى السطح جيداً .

٤ — تعمل علامات لتقسيم السطح لمربعات متساوية .

٥ — تجفف فى فرن هادىء جداً تترك حتى تبرد تماما .

٦ — تفصل المربعات بعضها عن بعض وتلف فى ورق شمع وتحفظ فى علبة من الصفيح .

نوجا اللوز الراقية

المقادير :

¼ كيلو سكر حلوى منخول
ملعقة حلو جلوكوز ، ٧٥ جرام عسل أبيض
قليل من روح البرتقال
١٥٠ جرام لوز مقرى
٧٥ جرام فواكه مسكرة مقطعة
بياض ٤ بيضات

الطريقة :

١ — يمزج سكر الحلوى والعسل وسكر الجلوكوز معاً فى كزرولة حديد وتوضع الكزرولة على حمام مائى .
٢ — يخفق بياض البيض قليلا ويضاف للخليط عندما يسخن .
٣ — يقلب الخليط باستمرار إلى أن يتماسك ويصير ثخينا .
٤ — يضاف اللوز والفواكه المسكرة وروح البرتقال للخليط ويقلب جيداً .
٥ — ترش رخامة بسكر الحلوى وتقلب عليها النوجا وتضغط ثم تقطع على حسب الإرادة وتلف بالورق الشفاف أو توضع فى صينية فرش قاعها بورق الجلاش ثم تضغط تماما ويوضع فوقها طبقة أخرى من الجلاش ثم تقطع وتلف بالورق الشفاف .

جوز الهند المسكر (جوزية)

المقادير :

٤ فنجان شاى سكر سنترفيش ، فنجان شاى لبن ، من ½ إلى فنجان شاى جوز هند مبشور جاف .

الطريقة :

١ — يضاف السكر للبن ويقلب على النار حتى يذوب السكر ثم يترك يغلى مدة ٩ دقائق
٢ — يضاف جوز الهند ويرفع الإناء من فوق النار .
٣ — يقلب الخليط جيدا جدا حتى يغلظ قوامه .

٤ — يصب فى صينية مبللة بالماء ويساوى السطح تماما ويترك حتى يبرد تماما ويجمد
٥ — يقطع أصابع أو على حسب الرغبة .

جوز الهند المسكر الملون

١ — يوضع نصف الخليط السابق (جوز الهند المسكر) فى صينية مبللة ويساوى السطح تماما ويترك الإناء المحتوى على باقى الخليط فى إناء آخر به ماء مغلى حتى لا يجمد .
٢ — يلون المقدار الموجود بالإناء باللون الوردى الفاتح ثم يصب فوق الطبقة البيضاء قبل تمام تجمدها — يترك حتى يبرد ويجمد تماما ويقطع أصابع .

جوزية بالفول السودانى

المقادير :

٣ فنجان شاى من سكر أحمر	ملعقتان كبيرتان من زبد
فنجان صغير لبن ، ملعقة شاى فانيليا	فنجان شاى فول سودانى مقشور

الطريقة :

١ — يوضع السكر والزبد واللبن فى إناء ويغلى على النار مع التقليب .
٢ — يرفع الإناء على النار ويترك الخليط لتهدأ حرارته مدة ٥ دقائق ، مع ملاحظة التقليب آنا فآنا — يضاف الفول ويخلط جيداً ثم يعاد الإناء على النار مع التقليب المستمر .
٣ — يختبر الخليط من وقت لآخر بوضع قطعة منه فى ماء بارد فإذا ما تكورت يرفع الإناء من فوق النار . وتضاف الفانيليا ويخفق الخليط بقوة مدة دقيقتين
٤ — يصب فى صينية مدهونة ويترك حتى يبرد ثم يقطع مكعبات أو على حسب الرغبة .

الجوزية الراقية

المقادير :

½ كيلو سكر مكنة ، ½ كوب ماء	١,٥ ملعقة زبد
ذرة من كريم الطرطريك	١٠٠ جرام من مبشور جوز الهند الجاف

الطريقة :

١ - يوضع السكر والماء وكريم الطرطريك فى إناء ويغـلى على النار حتى تصل الحرارة ٢٤٠ فهرنهيت .
٢ - ينزع من على النار ويقلب بملعقة خشب حتى تظهر حبيبات فيضاف جوز الهند ويستمر فى التقليب حتى يغلظ القوام .
٣ - يشكل الخليط بملعقة صغيرة ويوضع على رخامة على هيئة أكوام صغيرة وتترك حتى تجف - تلف كل واحدة فى الورق الخاص وتبرم الأطراف .

أقراص الفستق

المقادير : فستق مقشور ، كوب ماء ، ٣ كوب سكر سنترفيش .

الطريقة :

١ - يعمل محلول سكرى من السكر والماء ويترك يغلى حتى تظهر حبيبات التسكير على جـدران الوعاء ، ينزع الإناء من على النار ويرفع المحلول السكرى لأعلى بكبشة عدة مرات لمنع تكوين قشرة سطحية .
٢ - ينتخب الفستق المتساوى الحجم تقريبا ويرص فى قوالب مستديرة (قطر القاع ٨ - ١٠ س م وارتفاع ٢ - ٢٫٥ س م والقطر العلوى ١٠ - ١٢ س م) .
٣ - يصب مقدار كبشة من المحلول السكرى باحتراس على الفستق حتى يطفو - وتكرر العملية فى بقية القوالب . تترك القوالب بدون حركة مدة ٦ ساعات ليجمد السكر .
٤ - تقلب القوالب وتنكس بانحراف فوق بعضها لتصفية مادة الفستق الدهنية حتى لا تؤثر فى شفافية وطعم الأقراص . تترك القوالب على هذه الحالة مدة ٦ ساعات
٥ - يوضع قاع القالب فى ماء ساخن حتى يسهل نزع القرص بدون كسره ويقلب على قاعدة سلك أو منخل ويترك حتى يجف .

أقراص اللوز المسكر

تعمل كأقراص الفستق باستعمال لوز مقشور يجفف فى الفرن أو يحمص قليلا .

أقراص البندق المسكر

كأقراص الفستق باستعمال البندق المقشر المنزوعة قشرته البنية الرقيقة بتحميصه خفيفاً ودعكه جيداً.

أقراص جوز الهند

١ — يقشر جوز الهند و يقطع شرائح رفيعة طولها من ٣ - ٥ سم.

٢ — يسلق فى قليل من الماء على النار ثم يصفى و يجفف.

٣ - يوضع فى طبقات متبادلة مع مقدار من السكر السنترفيش، و يترك حتى يمتص السكر ماؤه. يرفع من السكر ويعرض للهواء حتى يجف؛ ثم يعمل كأقراص الفستق (صفحه ٨٥١).

الشيكولاتة

المقادير : ١/٤ كيلو شيكولاتة كوفرتين، ١/٨ كيلو من زبد الكاكاو، ١/٢ ملعقة شاى من روح الفانيليا

الطريقة :

١ — تقشر الشيكولاتة وتقطع الزبد قطعاً صغيرة.

٢ — توضع الشيكولاتة والزبد فى إناء وترفع على النار على حمام مائى، وتقلب حتى تذوب تماماً مع التقليب المستمر ثم ترفع فى الحال لئلا يتعكر لونها إذا زاد تسخينها

٣ - تضاف الفانيليا ويقلب الخليط، ثم يصب فى قوالب خاصة منقوشة (كاوتشوك أو ألمنيوم) ومدهونة بزيت البرافين. تترك حتى تجمد فى مكان متجدد الهواء أو فى ثلاجة.

ملحوظة : يمكن تشكيل هذه الشيكولاتة بملعقة بدلا من استعمال القوالب، وحينئذ يضاف لخليط الشيكولاتة الجوز أو البندق المفرى.

الشيكولاتة البسيطة

المقادير :

١/٢ كيلو شيكولاتة غير محلاة
كوب لبن بارد، ملعقة شاى فانيليا
عدد ٢ كوب سكر سنترفيش
١ ١/٢ ملعقة كبيرة زبد (٥٠ جرام

الطريقة :

١ - تبشر الشيكولاتة وتذاب فى اللبن على نار هادئة.
٢ - يضاف السكر والزبد ويقلب الخليط على نار هادئة حتى يذوب السكر تماماً بشرط ألا يغلى الخليط قبل تمام ذوبان السكر .
٣ - يغلى الخليط من ١٥ - ٢٠ دقيقة مع التقليب المستمر .
٤ - يختبر بوضع جزء منه فى الماء البارد ، فان تكونت كرة لينة ينزع من فوق النار تضاف الفانيليا ويخفق الخليط جيداً بملعقة خشب (مدة ٦-٧ دقائق) حتى يغلظ القوام .
٥ - يصب الخليط فى صينية مدهونة . وعندما يبدأ فى التجمد تعمل خطوط طولا وعرضاً لتكوين مربعات وتترك لتبرد ثم تقطع وتلف فى ورق .

الشيكولاتة البسيطة بعين الجمل

المقادير :

¼ كيلو شيكولاتة كوفرتين | ⅛ كيلو جوز مقشور مفرى
¼ ملعقة شاى فانيليا

الطريقة :

١ - تبشر الشيكولاتة وتذاب على حمام مائى ثم تضاف إليها الفانيليا وعين الجمل ثم تنزع من على النار .
٢ - تقلب بخفة حتى تبدأ فى التجمد ثم توضع بملعقة شاى على هيئة أكوام صغيرة على صينية مغطاة بورقة مشمعة (ورقة زبد مدهونة بطبقة من الشمع المصهر).
٣ - تترك فى مكان متجدد الهواء أو فى ثلاجة حتى تجمد ثم تنزع من فوق الورق .

أصابع الشيكولاتة بالبسكوت

المقادير :

بيضتان كبيرتان ٥٠ جرام كاكاو	٢٢٥ جرام بسكوت مارى
١٥٠ جرام سكر ناعم	٢٢٥ جرام من زبد جوز الهند

الطريقة :

١ - يكسر البسكوت قطعاً صغيرة.
٢ - يخفق البيض ويضاف إليه السكر والكاكاو ويخفق الخليط جيداً .
٣ - يسيح زبد جـــوز الهند على نار هادئة ثم يضاف إليه خليط البيض مع التقليب بسرعة يضاف البسكوت ويخلط الجميع جيدا .
٤ - تدهن صينية بالسمن وتغطى بورقة مدهونة ويصب فيها الخليط ، ويضغط بملعقة خشب ويساوى السطح بسكين ساخن . تترك لليوم التالى ثم تقطع أصابع (٢٠ - ٢٤) .

كرات الشيكولاتة

المقادير :

$\frac{1}{8}$ كيلو شيكولاتة مبشورة	٣٠ جرام زنجبيل أو لارنج مسكر مفرى
٥٠ جرام سكر حلوى منخول	قليل من الكريمة
قليل من الفانيليا	شيكولاتة محببة Granulated

الطريقة :

١ - تخلط الشيكولاتة بالسكر ويضاف إليها الزنجبيل والفانيليا ويقلب الجميع جيدا .
٢ - يمزج الخليط بالكريمة لعجينة يابسة .
٣ - تكور العجينه كرات بحجم عين الجمل وتدحرج على الشيكولاتة المحببة .
٤ - توضع فى أطباق صغيرة من الورق (يستعمل هذا النوع طازجاً) .

روح النعناع

المقادير :

$\frac{1}{2}$ كيلو سكر حلوى Icing Sugar	ملعقة شاى من روح النعناع
ملعقة كبيرة كريمة	بياض بيضة

الطريقة :

١ - ينخل سكر الحلوى ثم تضاف إليه الكريمة وروح النعناع ويعجن بمقدار من

بياض البيض المخفوق لعجينة يابسة .

٢ — تلت العجينة جيداً على لوح مرشوش بقليل من سكر الحلوى وتترك العجينة لتستريح مدة ½ ساعة.

٣ — تفرد العجينة بنشابة مرشوشة بسكر الحلوى ثخانة ½ بوصة ثم تقطع بالقطاعة مستديرات صغيرة (حجم المليم) . توضع على صحن مرشوش بسكر الحلوى لليوم التالى .

فندان الجوز

المقادير :

½ كيلو سكر حلوى	بياض بيضة . فانيليا (للعجن)
¼ كيلو لوز مطحون	للتجميل : أنصاف عين جمل ، لون أخضر

الطريقة :

١ — ينخل السكر ويضاف اللوز ويخلط جيداً .

٢ — يخفق بياض البيض قليلا وتضاف إليه الفانيليا ويعجن به الخليط عجينة يابسة .

٣ — يلون نصف المقدار باللون الفستقى أو المقدار كله أو يترك بدن تلوين .

٤ — تشكل العجينة كرات صغيرة وتلصق أنصاف عين الجمل فى جهتيها .

٥ — تجفف بتعريضها للهواء مدة قصيرة ثم توضع فى علبة أو برطمان ويغطى الفندان لئلا يجف ويحسن استعماله بسرعة .

فندان الجوز بالكرملة

١ — يعمل فندان الجوز السابق ثم يغطى بطبقة من الكرملة .

مقادير الكرملة : ¼ كيلو سكر سنترفيش ، ½ ملعقة شاى كريم الطرطريك ، ½ فنجان شاى ماء .

طريقة عمل الكرملة : تخلط المقادير بعضها ببعض وتذاب على النار ثم تغلى حتى يصير لون الشراب بنياً محمراً (كرملة)

٢ — طريقة تغطية الفندان : توضع الكرملة على حمام مائى ويلق الفندان واحدة فواحدة

ويغطى جيداً بالكرملة ثم يلشل بسرعة بشوكة ويوضع على صحن مدهون حتى تجف الكرملة ثم يوضع الفندان فى أطباق صغيرة من الورق .

الفندان الأمريكانى

المقادير :

١٧٠ — ٢٢٥ جرام سكر حلوى	ماء ورد أو روح على حسب الرغبة
ملء ملعقتى شاى من الماء المغلى	قليل من اللون : الأحمر أو الأخضر
ملء ملعقة شاى من سكر جلوكوز	أو البنفسجى الفاتح

الطريقة :

١ يذاب الجلوكوز فى الماء ثم يضاف السكر تدريجيا ، ويقلب حتى تتكون عجينة يابسة ناعمة . تغطى بورقة زبد مبللة ومعصورة جيداً وتترك حوالى ساعة .

٢ — توضع على لوح وتلت جيداً ، ويضاف الروح واللون المرغوب فيه .

٣ — يشكل الفندان على حسب الرغبة ويترك ليجف ثم يوضع فى علبة .

الفندان الفرنسى

المقادير

¼ كيلو سكر الرءوس	٢٫٥ كوب ماء بارد ٣ ملاعق حلو من سكر جلوكوز .

الطريقة :

١ — يذاب السكر فى الماء ثم يرفع الغطاء ويترك يغلى حتى يصل إلى درجة ٢٣٨ف° ، ثم يرفع من فوق النار .

٢ — ترش قطعة من الرخام بقليل من الماء الدافىء ، ويصب السائل عليها ويترك مدة دقيقة أو اثنتين ، ثم يقلب بملعقة خشب عريضة مبتدأ من الخارج إلى الداخل يتغير لونه إلى أبيض غير شفاف .

٣ — يترك قليلا ثم يعبأ فى برطمانات ويغطى بقطعة من الشاش مبللة ، وعند الاستعمال

(١) سكر الجلوكوز هو سكر البطاطا ويحتوى من محال البدالة .

يسيح قليل منه على حمام مائى ويلون على حسب الطلب ويضاف إليه الروح ، ثم يشكل أشكالا مختلفة ويترك ليجف .

٤ — يسيح مقدار من الفندان على حمام مائى ، وعندما يصير فى سمك الكريمة يغمس فيه الفندان الجاف واحدة بعد الأخرى ويجرخط فوق كل واحدة لتجميلها .

ألوان الفندان المستعملة وما يلائمها من الروائح :

١ — اللون البمبى الفاتح ويلائمه روح الفراولا .
٢ — اللون الأصفر الفاتح ويلائمه روح الليمون .
٣ — اللون البنفسجى الفاتح ويلائمه روح البنفسج .
٤ — اللون البيج الفاتح ويلائمه روح القهوة .
٥ — اللون الأبيض ويلائمه روح الفانيليا أو النعناع .

الفندان الفرنسى بالشيكولاتة

١ — يبشر مقدار من الشيكولاتة الغير المحلاة ويوضع فى وعاء حوله ماء ساخن وتقلب حتى تذوب ، مع ملاحظة عدم تسخينها لئلا يتعكر لونها .

٢ — يوضع الفندان السابق فى الشيكولاتة ويرفع باحتراس ويوضع على قاعدة سلك ويترك حتى يجف ، ثم يلف بالورق الخاص ويوضع فى العلب .

فندان اللوز بالطريقة المغلية Boiled Marzipan

المقادير :

½ كيلو من سكر الرءوس	ذرة من كريم الطرطريك	بياض ٣ بيضات
½ كيلو من لوز مقشر	½ كوب ماء	لون وروح على حسب الرغبة

الطريقة :

١ — يغلى السكر والماء ثم يضاف كريم الطرطريك ويستمر فى الغليان حتى تصل الحرارة إلى ٢٤٠ ف .

٢ – يرفع الإناء بسرعة من فوق النار ويضاف اللوز المفرى ويخلط جيداً ، ثم يضاف بياض البيض بدون خفق .

٣ – يعاد الإناء على النار مدة أربع دقائق مع التحريك البطيء ، ثم يرفع ويصب الخليط على لوحة أو رخامة ويقلب جيداً بملعقة خشب إلى أن يبرد .

٤ – يرش قليل من سكر الحلوى فى هاون ويوضع به الخليط ويدق جيداً إلى أن ينعم جيداً أو يعجن باليد على لوح مرشوش بالسكر .

٥ – يلون ويضاف إليه الروح المرغوب فيه (برتقال . نعناع . فراولا) .

٦ – يشكل بأشكال مختلفة على هيئة كريز . فراولا . توت . برتقال . بطاطس . أو يعمل على هيئة كرة ويوضع بين نصفين من الجوز المقشور .

ملحوظة : فى حالة تشكيل الفندان على هيئة الفراولا أو الكريز يلون بالتشكيل ، أما فى البطاطس فتعمل به عيون منخفضة ، ثم يدحرج البطاطس فى مسحوق شيكولاتة ناعم جداً .

فندان محشو بالمربى

المقادير :

½ مقدار من عجينة الفندان السابقة (ص٨٥٦)	قليل من عصير الليمون
٥٠ جرام من مبشور الشيكولاتة غير المحلاة	٥٠ جرام من فتات الكعك
قليل من مسحوق الشيكولاتة	ملعقة كبيرة من مربى الفراولا

الطريقة :

١ – تمزج فتات الكعك والشيكولاتة والمربى وعصير الليمون وتعجن جيدا ثم تقطع كرات صغيرة حجم البندق وتكور .

٢ – تغطى كل كرة بجزء من الفندان ثم تدحرج فى مسحوق الشيكولاتة .

٣ – توضع فى أطباق صغيرة من الورق .

بلح بالكرملة

المقادير : علبة بلح مصرى ، مقدار من الكرملة (ص ٨٠٥) ، ¼ مقدار من عجينة فندان بالجوز (ص ٨٠٥)

الطريقة :

١ — أعداد البلح : يوضع البلح شيئاً فشيئاً فى ماء مغلى بضع دقائق ثم يلشل وتزال القشرة الرفيعة بسكين أو باليد ثم يجفف البلح ويشق طولا من جنب واحد وتنزع النواة.

٢ — تستبدل النواة بقطعة مبرومة من عجينة الفندان.

٣ — توضع قطعة خشب رفيعة (خلة) بطرف البلحة ثم تغمس فى الكرملة وترفع وتصفى وتوضع على صحن مدهون بالبرافين ، وتكرر العملية حتى ينتهى مقدار البلح.

٤ — يترك البلح حتى يجف ثم تنزع الخلة .

ملحوظة : يوضع الإناء المحتوى على الكرملة على حمام مائى أثناء تغطية البلح لتبقى الكرملة بحالة سائلة .

البلح بالشيكولاتة

المقادير :

١ — يعد البلح بالطريقة السابقة ، ثم يستبدل بالنواة لوزة مقشورة أو قطعة مبرومة من فندان اللوز المغلى (صفحة ٨٥٧) أو فندان الجوز (صفحة ٨٥٥)

٢ — يغطى البلح بالشيكولاتة السائلة (صفحة ٨٥٧) المستعملة لتغطية الفندان الفرنسى (صفحة ٨٥٧) بالطريقة التى اتبعت فى تغطية البلح بالكرملة (صفحة ٨٥٨) .

البلح بجوز الهند

المقادير:

علبة بلح مصرى، ½ مقدار من عجينة فندان الجوز (صفحة ٨٤٥) أو ¼ مقدار من عجينة فندان اللوز المغلى،(٨٥٧)	½ كوب سكر سنترفيش، ¼ كوب ماء قليل من عصير الليمون جوز هند مبشور جاف	محلول سكرى غليظ (للتجميل)

الطريقة :

١ — يعد البلح بالكرملة (ص ٨٥٨)

٢ — تستبدل النواة بقطعة مبرومة من الفندان بشرط أن يظهر جزء منها .

٣ - يعمل المحلول السكرى ويغلى على النار حتى يغلظ قوامه.

٤ - يغطى البلح بالمحلول السكرى ثم ينشل بمقصوصة ، ويدحرج على جوز الهند المبشور مع الضغط حتى يلتصق به الجوز .

٥ - يعرض البلح للهواء مدة ¼ ساعة ، ثم يعبأ فى برطمان زجاج أو علبة صفيح أو يوضع فى أطباق ورق .

اللوز أو البندق بالكرملة

١ - يختار اللوز البرازيلى والبندق الكبير الحجم ويقشر كل (ينظر باب المتفرقات صفحة ٨٦١) .

٢ - يجفف اللوز فى الفرن وقد يحمص قليلا ثم تغمس المكسرات قليلا فى الكرملة السائلة (صفحة ٨٥٥).

تنشل المكسرات وتوضع على مسطح مدهون بزيت البرافين .

الملبن

المقادير

١¼ كيلو من سكر الرؤوس ، لتر ماء

٥ ملاعق كبيرة من مسحوق النشا

قطعة من ملح الليمون (حجم البندقة)

ماء ورد عين جمل مقشور أو فستق مقشور

الطريقة :

١ - يذاب السكر فى الماء ويترك يغلى قليلا ثم يضاف إليه ملح الليمون .

٢ - يذاب النشا فى قليل من الماء البارد ويضاف إلى الخليط السابق ويقلب باستمرار على نار هادئة جداً مدة طويلة (حوالى ٣ ساعات) ثم ينزع من على النار.

٣ - توضع المكسرات وماء الورد تقلب فى صينية مرشوشة بمسحوق النشا والسكر الناعم . يترك ليجمد ثم يقطع على حسب الطلب .

ملحوظة : إذا أريد حشو الملبن بالجوز يقطع قطعاً مستطيلة ثم يرص الجوز ويلصق الطرفان بسرعة جيدا (وقد توضع الدوبارة قبل القفل مباشرة إذا أريد) .

متفرقات

الحشو الزائف

المقادير:

ملء كوب فتات خبز أفرنجى بايت	½ ملعقة شاى ملح ، قليل من الفلفل الأبيض
ملعقة كبيرة من مقدونس مفرى	بشر وعصير ليمونة
½ ملعقة شاى بهار	ملعقة سمن ، مع بيض أو لبن للعجن

الطريقة: تخلط المقادير بعضها ببعض وتعجن بالبيض عجينة لينة نوعاً .

حشو البصل

المقادير

½ كيلو بصل مفرى	ملعقة كبيرة من سمن	½ ملعقة شاى زعتر
ملء كوب فتات خبز أفرنجى بايت	ملح ـ فلفل ـ بهار	بيض أو لبن للعجن

الطريقة: يدعك البصل بالملح والفلفل والبهار ويضاف إليه الزعتر والسمن وفتات الخبز ويخلط الجميع جيداً . يعجن بالبيض أو اللبن عجينة لينة نوعاً .

قلية التلميع

١ ـ يؤخذ ملء ٢ كوب من الخلاصة الدكناء (صفحة ٣٥) ويرفع على النار ويترك حتى ينقص المقدار إلى النصف مع نزع الريم .

٢ ـ يترك على النار حتى يغلظ قوامه (أشبه بالعسل الأسود) ويجب ملاحظة تقليبه آناً فآناً خلال هذه المرحلة منعاً من الاحتراق .

٣ ـ يستعمل للتلميع ، وإذا أريد حفظه فيوضع فى برطمان ويغطى سطحه بطبقة من السمن ويحكم الغطاء ، وعند الاستعمال يوضع البرطمان فى حمام مائى حتى يسيل ثم يستعمل للتلميع .

البسطرمة

المقادير :

كيلو من لحم الفخذة البقرى	٢ - ٤ رأس ثوم
½ فنجان حلبة مدقوق ناعماً	½ فنجان شاى ملح ناعم

½ فنجان فلفل أحمر (أرناء وطى)

الطريقة :

١ - تنتخب قطعة لحم خاصة بالبسطرمة عرضها حوالى ٨ سم وتمسح بقطعة نسيج نظيفة ثم يعمل بها شقوق سطحية بحيث لا تنفصل أجزاؤها تحشى الشقوق بالملح .

٢ - تلف جيداً فى ورقة وتثقل بثقل وتترك مدة ٢٤ ساعة .

٣ تشطف بالماء وتعلق مدة ٣ أيام فى الهواء .

٤ - يقصص الثوم ويدق جيدا ثم يضاف إليه الحلبة والفلفل الأحمر وقليل من الملح ويدق الجميع ثم يعجن الخليط بالماء عجينة تصلح للتغطية .

٥ - تغطى قطعة اللحم صباحا بالخليط السابق وتساوى وقد يستعان على ذلك ببل اليد بقليل من الماء .

٦ - تعلق فى الهواء حتى تجف تماماً (حوالى ٣ أيام) وتستعمل على حسب الطلب .

السجق (رقم ١)

المقادير:

كيلو من لحم فخذة ضأن أو بتلو	فنجان شاى صغير نبيذ أو ½ فنجان خل عنب .أمعاء بتلو رفيعة .
⅛ كيلو لية مقطعة بالسكين	قليل من البهارات والملح والفلفل .
قليل من الكسبرة المدقوقة ناعماً	

الطريقة:

١ - تعد الأمعاء كما فى الممبار (ينظر باب اللحوم).

٢ - تفرى اللحم ويخلط بباقى المقادير ويتبل جيدا .

٣ — تحشى الأمعاء بالخليط السابق باستعمال القمع أو باليد .
٤ — يضغط باليد على الأمعاء المحشوة على أبعاد متساوية قدرها ٨ — ١٠ سم لعمل فراغ بدون حشو .
٥ — يؤتى بقطعتين من الأمعاء السابقة المحشوة ويلف الجزء الخالى من الحشو على بعضه لتكوين حلقة محكمة الربط أشبه بالسلسلة .
٦ — يكرر عمل الحلقات حتى ينتهى المقدار .

السجق (رقم ٢)

المقادير :

كيلو لحم فخذة ضأن	بصلة صغيرة مفرية ناعماً	½ فنجان شاى خل ، ½ فنجان
أمعاء ضأن رقيقة	ملح فلفل	ماء ، سمن للتحمير

الطريقة :

١ - يفرى اللحم غليظاً ويضاف إليه البصل والملح والفلفل .
٢ — تحشى الأمعاء وتجزأ أطوالا (كالسجق رقم ١) .
٣ - تشوى نصف شواء ثم تحمر فى السمن .
٤ - يصب عليها مقدار الخل والماء وتترك على النار حتى تنضج .

تقشير اللوز

يوضع اللوز المقشور فى ماء بارد ويرفع على النار حتى يغلى غلوة واحدة ، ثم يرفع من الماء ويشطف بماء بارد ويقشر .

تقشير الفستق

يصب ماء مغلى على الفستق المقشور ويترك فيه ثلاث دقائق ثم يلشل وتنزع القشرة الرفيعة

تقشير البندق

يوضع البندق المقشور فى مقلاة حديد ويوضع على نار هادئة مع التقليب أو يوضع فى صينية فى فرن متوسط الحرارة . يدعك باليد لإزالة القشرة الرفيعة .

تقشير الجوز

يوضع الجوز المقشور فى ماء ساخن وتزال القشرة الرفيعة باحتراس بسكين أو باليد .

اللوز المملح (رقم ١)

يحمص اللوز المقشور (يترك بقشرته البنية الرقيقة) فى الفرن ثم يرش بقليل من الماء المالح و يترك ليجف .

اللوز المملح (رقم ٢)

المقادير :

¼ كيلو لوز مقشور ، ٢ ملعقة زبد أو زيت سلاطة ، ملح ناعم ، قليل من الفلفل الأحمر

الطريقة :

١ - يقشر اللوز وتنزع القشرة الرفيعة بالطريقة السابقة ثم يجفف .
٢ - يحمر فى المادة الدهنية تحميرا خفيفاً ثم يصفى جيدا .
٣ - يرش بالملح والفلفل الأحمر ويحمص فى الفرن .

تحضير الزبيب

١ - يزال عنق الزبيب ويمسح بقطعة نسيج نظيفة أو ينظف بدعكه بقليل من الدقيق على سطح منخل سلك .
٢ - تزال بذور الزبيب الدربلى والسلطانى ويستعمل كما هو أو يقطع على حسب الصنف

تحضير البقسماط

يقطع الخبز الأفرنجى ويوضع على صينية ويزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يجف تماماً . يدق ناعماً وينخل ويعبأ فى علبة لحين الاستعمال .

عمل الخبز المقدد (توست)

١ - يقطع الخبز الأفرنجى البائت أشكالا على حسب الطلب (مستديرات أو مثلثات أو مستطيلات الخ) وتزال القشرة الخارجية الصلبة .

٢ — يوضع فى صينية فى فرن متوسط الحرارة حتى يتورد لونه خفيفاً ، أو يوضع تحت الشواية فى أفران الغاز أو الكهرباء .

الخبز المحمر

يقطع الخبز الأفرنجى البائت حلقات ، أو مكعبات صغيرة (إذا أريد تقديمه مع الحساء). تزال القشرة الخارجية الصلبة ويحمر فى السمن ثم يرفع على ورقة لامتصاص السمن.

الكشك باللبن الزبادى

المقادير :

مقدار من الدقيق يكفى لتكوين عجينة يابسة نوعاً ، سلطانية لبن زبادى كبيرة الحجم ملعقةملح ناعم .

الطريقة :

١ - يرب اللبن قليلا ويذاب فيه الملح ، ثم يضاف الدقيق تدريجيا مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة لينة نوعاً ولزجة ، ويترك ليختمر يوماً أو يومين .

٢ - تشكل على هيئة قرص وتوضع على لوح مرشوش بالدقيق .

٣ - تترك حتى تجف تماماً مع تقليبها مرتين كل يوم .

٤ - تحفظ كما هى أو تدق ناعماً ، وتوضع فى كيس قماش أو علبة نظيفة .

الكشك باللبن الحليب

المقادير : ½ كيلو لبن حليب ، ملعقة شاى ملح .

مقدار من الدقيق يكفى لتكوين عجينة لزجة (متوسطة الليونة) .

الطريقة :

١ - يذاب الملح فى اللبن ثم يضاف إليه الدقيق تدريجاً مع التقليب المستمر حتى تتكون عجينة متوسطة .

٣ — تترك حتى تختمر (حوالى أربعة أيام) ثم يضاف إليها قليل من الدقيق وتلت .
٣ — تشكل أقراصاً وتجفف وتحفظ كالسابق .

الكشك الصعيدى

مقدار من البرغل ، لبن رائب ، ملح .

الطريقة :

١ — يغسل البرغل جيدا ويجفف على منخل أو غربال .
٢ — يوضع البرغل فى ماجور اسكندرانى ويغطى بمقدار من اللبن الرائب المملح ويترك وم التالى .
٣ — تكرر العملية خمس مرات بإضافة مقدار من اللبن الرائب المملح يكفى لتغطية البرغل .
٤ — يشكل الكشك على هيئة كرات صغيرة ويجفف بالطريقة السابقة .

طهى الكشك

١ — يذاب الكشك فى قدر من اللبن أو المرق أو الماء م يصفى .
٢ — يغلى المرق ويضاف إليه الكشك الممزوج بالسائل مع التقليب المستمر ويغلى مدة خمس دقائق .
٣ — يحمر البصل المفرى غليظاً نوعاً فى مقدار من السمن ، ثم يرفع ويصب السمن المتخلف على الكشك السابق .
٤ — يغرف فى صحون وتترك حتى تهدأ حرارته قليلا ثم يجمل بالبصل المحمر .

فهرست

تم بحمد الله

طبع كتاب « أصول الطهي »

القاهرة

رقم الإيداع ١٩٧٩/٢٩٨٦
الترقيم الدولى ٨ — ٦٩ — ٧٠٠١

مطبعة المعرفة
عمارة التأمين - ميدان لاظوغلى
ت ٣٣٩٩٠٠